

SIN AGENCIAS NI SUCURSALES

Toda persona que resida en el INTERIOR DE LA REPUBLICA, puede efectuar sus compras directamente por carta, valiéndose del CATALOGO GENERAL que

London Paris

remite sin ningún desembolso, a quien lo solicite a

Avda. 18 de Julio esq. Río Negro

MONTEVIDEO

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

SECCIÓN ACCIDENTES DEL TRABAJO.

Accidentes ocurridos a obreros Asegurados, en el 1er semestre de 1941.

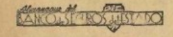
379 CARA
137 HOMBRO
922 TRONCO
127 BRAZO.
168 ANTEBRAZO
722 R. LUMBAR
166 PUÑO.
859 MANO
1.023 DEDOS.
269 MUSLO.
394 PIERNA.
1.052 Pie.

CRANEO. 216
OJOS 960
HOMBRO. 92
BRAZO 104
ANTEBRAZO. 141
PUÑO 142
MANO. 639
DEDOS. 1.064
MUSLO. 204
PIERNA. 361
Pie. 1.029

NÚMERO DE OBREROS SINIESTRADOS — 11.191

Sección Estadística.
[signature]
Jefe.

C. Rubiot



ALMANAQUE

DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

1942

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AÑO XXIX

ALMANAQUE

1942

CONTIENE INFORMACIONES DE INTERES
PARA EL INTERIOR Y LA CAPITAL



PUBLICACION ANUAL
DISPUESTA POR EL
DIRECTORIO DE LA
INSTITUCION PARA
SER DISTRIBUIDA EN
TODA LA REPUBLICA

DIRECTORIO
EN 1942

Dr. JUAN JOSE AMEZAGA
PRESIDENTE

VICE-PRESIDENTE
Sr. EDUINO SANZ

VOCAL
Sr RICARDO A. RUIZ

SECRETARIO
Dr. HUMBERTO BOGGIANO

PRO-SECRETARIO
Sr. DIEGO MARTINEZ VASQUEZ

•

ADMINISTRACION

GERENTE
Sr. IGNACIO REYES MOLNE

SUB-GERENTES
Sr AMERICO CALAMET
Sr JULIO D LAGUNA
Sr. LUIS B. BADETTO

CONTADOR
Sr. FRANCISCO CASTRO

ACTUARIO
Agr. HUGO HORMAECHE

Oficinas Centrales: Avenida AGRACIADA y MERCEDES

En los treinta años de la Ley

de creación del

Banco de Seguros del Estado

El 27 de Diciembre de 1911, el Poder Ejecutivo puso el cúmplase a la Ley de Creación de nuestro Banco, cuyas actividades se iniciaron un par de meses después.

Cumple, pues, nuestra Institución, treinta años de vida y puede afirmarse que ha cumplido con creces, la función para que fué creado: establecer definitivamente entre las instituciones de previsión social, una que no podía quedar (la del seguro), como había estado bajo el sistema de la más libre concurrencia; abaratar las tarifas; evitar la exportación de primas; extender a otros riesgos (accidentes del trabajo, granizo, responsabilidad civil de propietarios de automóviles y vehículos en general; cristales, cauciones, etc.), los beneficios del seguro limitado por lo general a los universalmente conocidos (vida, incendios, marítimos); moralizar el contrato en beneficio de los asegurados de buena fé y de la Economía Nacional; radicar en el país cuantiosos capitales de reservas que necesariamente deben constituirse como base esencial; reservas que se han aplicado a Títulos e Inmuebles reproductivos, así como a funciones sociales tan importantes como plausibles en todo sentido; obtener sólido prestigio, que se refleja en la Nación, en el mercado universal de reaseguros, etc.

Al cumplirse los treinta años, el Banco de Seguros del Estado, ostenta sólida solvencia material y firme prestigio, que es confianza interna e internacionalmente.

Sus servicios se amplían constantemente y de las cuatro iniciales se ha pasado a operar en más de veinte ramas distintas del seguro. De su creciente desarrollo y de la forma como han sido administrados los dineros de sus asegurados, dá una idea acabada el cuadro que insertamos al pie.

En tan feliz oportunidad, el Banco saluda a su inmensa clientela establecida en todos los puntos del país y al agradecer la confianza que se le ha dispensado a través de los 30 años, exhorta a todos los habitantes de la República a



iniciar, mantener o ampliar sus contratos de previsión en beneficio propio y de la colectividad.

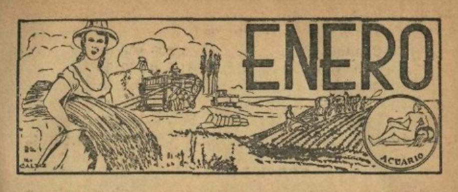
Capital	3.000.000.00
Reservas	23.300.812 99
Inmuebles	8.144.505.88
Prestamos	3.239.581.50
Valores	15.186.117.64
Indemnizaciones abonadas	47.859.891.13

Conviene saber

El maíz crece mejor en suelos arcillo areno - humíferos, profundos y perfectamente drenados. Los suelos que son demasiado arenosos o los arcillosos muy fríos y pesados se pueden mejorar con una rotación adecuada de cultivos, arando dentro del suelo abonos verdes o abonando con estiércol.

Una buena cortina de álamos hará las veces de cortavientos y servirá de defensa y protección a sus ganados contra las variadas inclemencias del clima.

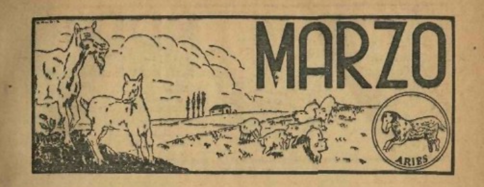
Los principales enemigos del maíz son dos: las malezas y las sequías. Ambas se combaten o se eliminan con labores repetidas, oportunas e inteligentes.



1 Jueves	Año Nuevo. Mañana 1.er Viernes.	Luna llena a las 12 h. 42 m.
2 Viernes	San Isidoro, Ob. y mr.	
3 Sábado	Santa Genoveva, vg.	
4 Domingo	El Santo Nombre de Jesús. San Aquilino.	
5 Lunes	San Telesforo.	
6 Martes	Adoración de los Santos Reyes.	Festividad de los niños.
7 Miércoles	San Julián.	
8 Jueves	San Luciano.	
9 Viernes	San Marcelino.	
10 Sábado	San Guillermo.	Cuarto menguante a las 3 h. 05 m.
11 Domingo	La Sagrada Familia. San Higinio.	
12 Lunes	San Victoriano, Abad.	
13 Martes	San Gumersindo.	
14 Miércoles	San Hilario.	
15 Jueves	San Pablo.	
16 Viernes	San Marcelo.	Luna nueva a las 18 h. 32 m.
17 Sábado	San Antonio.	
18 Domingo	La Cátedra de San Pedro en Roma.	
19 Lunes	San Mario.	
20 Martes	Santos Fabián y Sebastián.	
21 Miércoles	Santa Inés.	
22 Jueves	San Vicente.	
23 Viernes	[illegible]mundo de Peñafort.	
24 Sábado	San [illegible]oteo.	Cuarto creciente a las 3 h. 35 m.
25 Domingo	La Conversión de San Pablo.	
26 Lunes	San Policarpo.	
27 Martes	San Juan Crisóstomo.	
28 Miércoles	San Pedro Nolasco.	
29 Jueves	San Francisco de Sales.	
30 Viernes	San Martín.	
31 Sábado	San Juan Bosco.	



1 **Domingo**	San Ignacio.	**Luna llena a las 6 h. 12 m.**
2 Lunes	La Purificación de Nuestra Señora.	
3 Martes	San Blás.	
4 Miércoles	San Andrés Corsino.	
5 Jueves	Santa Agueda. Mañana 1.er Viernes.	
6 Viernes	San Tito.	
7 Sábado	San Romualdo	
8 **Domingo**	Sexagésima. San Juan de Mata.	**Cuarto menguante a las 11 h. 52 m.**
9 Lunes	San Cirilo de Alejandría.	
10 Martes	Santa Escolástica	
11 Miércoles	Nuestra Señora de Lourdes.	
12 Jueves	San Modesto	
13 Viernes	Santa Catalina de Ricci	
14 Sábado	San Hilario	
15 **Domingo**	Santos Faustino y Jovita, mars.	**Carnaval. Luna nueva a las 7 h. 02 m.**
16 Lunes	San Elías.	**Carnaval.**
17 Martes	San Faustino.	**Carnaval.**
18 Miércoles	Cenizas — Cuaresma	
19 Jueves	San Gabino	
20 Viernes	San León	
21 Sábado	San Félix	
22 Domingo	La Cátedra de San Pedro en Antioquía.	
23 Lunes	San Pedro Damián.	**Cuarto creciente a las 0 h. 40 m.**
24 Martes	San Matías	
25 Miércoles	Santa Irene.	
26 Jueves	San Victorino.	
27 Viernes	San Leandro.	
28 Sábado	San Román.	



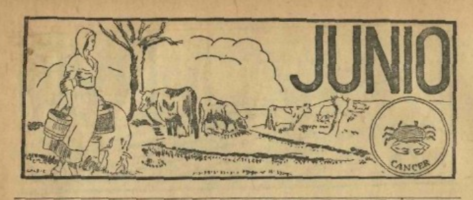
1 Domingo	San León.
2 Lunes	El Santo Angel Custodio de la República. **Luna llena a las 21 h. 20 m.**
3 Martes.	San Lucio.
4 Miércoles.	San Casimiro.
5 Jueves	San Adrián. Mañana 1.er Viernes.
6 Viernes	Stas. Perpetua y Felícitas.
7 Sábado	Santo Tomás de Aquino.
8 Domingo	San Juan de Dios.
9 Lunes	Santa Francisca Romana. **Cuarto menguante a las 19 h. 00 m.**
10 Martes	Los cuatro mártires de Sebaste.
11 Miércoles	San Eulogio. Ayuno.
12 Jueves	San Gregorio Magno.
13 Viernes	Santa Cristina.
14 Sábado	Santa Matilde.
15 Domingo	San Longinos.
16 Lunes	San Hilario. **Luna nueva a las 29 h. 50 m.**
17 Martes	San Patricio.
18 Miércoles	San Cirilo de Jerusalem.
19 Jueves.	San José.
20 Viernes	Santa Eufemia.
21 Sábado	San Benito. Abad. Otoño.
22 Domingo	Domingo de Pasión. San Deogracias.
23 Lunes	San Julián.
24 Martes	San Gabriel Arcángel. **Cuarto creciente a las 21 h. 01 m.**
25 Miércoles	La Anunciación de Nuestra Señora.
26 Jueves	San Teodoro.
27 Viernes	Nuestra Señora de los Dolores.
28 Sábado.	San Juan de Capistrano.
29 Domingo	Domingo de Ramos. **Semana de Turismo.**
30 Lunes	Lunes Santo. **Feriado. — Semana de Turismo.**
31 Martes	Martes Santo. **Feriado. — Semana de Turismo.**



1 Miércoles	Miércoles Santo. **Feriado. — Semana de Turismo. — Luna llena a las 9 h. 02 m.**
2 Jueves	Jueves Santo. **Feriado. — Semana de Turismo.**
3 Viernes	Viernes Santo. **Feriado. — Semana de Turismo.**
4 Sábado	Sábado Santo. **Feriado. — Semana de Turismo.**
5 Domingo	Pascua de Resurrección. **Semana de Turismo.**
6 Lunes	San Celestino.
7 Martes	San Epifanio.
8 Miércoles	*San Dionisio.* ***Cuarto menguante a la 1 h. 13 m.***
9 Jueves	Santa Casilda.
10 Viernes	San Macario.
11 Sábado	San León Magno.
12 Domingo	San Víctor.
13 Lunes	San Hermenegildo.
14 Martes	Santos Tiburcio, Valeriano y Máximo.
15 Miércoles	San Marón. **Luna nueva a las [illegible] h. 03 m.**
16 Jueves	Santa Engracia.
17 Viernes	San Aniceto.
18 Sábado	San Eleuterio.
19 Domingo	San Expedito. Fiesta Cívica.
20 Lunes	San Sulpicio.
21 Martes	San Anselmo.
22 Miércoles	San Teodoro.
23 Jueves	San Jorge. **Cuarto creciente a las 14 h. 40 m.**
24 Viernes	San Fidel.
25 Sábado	San Marcos Ev.
26 Domingo	3.° Después de Resurrección.
27 Lunes	Santo Toribio de Mogrovejo.
28 Martes	San Pablo de la Cruz.
29 Miércoles	San Pedro de Verona.
30 Jueves	*Patrocinio de San José.* — **Mañana 1.er Viernes. Luna llena a las 18 h. 29 m.**



1 Viernes	Santo Felipe y Santiago Patronos de la República.	
2 Sábado	Nuestra Señora de Luján	
3 Domingo	Hallazgo de la Santa Cruz.	
4 Lunes	Santa Mónica, madre de San Agustín.	
5 Martes	San Pío V	
6 Miércoles	San Juan Ante Portam Latinam	
7 Jueves	San Estanislao.	**Cuarto menguante a las 8 h. 43 m.**
8 Viernes	Aparición de San Miguel Arcángel.	
9 Sábado	San Gregorio Nacianceno	
10 Domingo	5.° después de Resurrección.	
11 Lunes	Santa Juana de Arco	
12 Martes	San Pancracio	
13 Miércoles	San Gervasio	
14 Jueves	Ascensión del Señor	
15 Viernes	San Isidro Labrador	
16 Sábado	San Juan Nepomuceno	**Luna nueva a las 2 h. 15 m.**
17 Domingo	6.° después de Resurrección	
18 Lunes	San Venancio	**Batalla de Las Piedras.**
19 Martes	San Pedro Celestino	
20 Miércoles	San Bernardino	
21 Jueves	San Secundino	
22 Viernes	Santa Rita de Casia	
23 Sábado	San Basilio. Abstinencia	**Cuarto creciente a las 5 h. 41 m.**
24 Domingo	Pentecostés (Venida del Espíritu Santo) María Auxiliadora	
25 Lunes	San Gregorio	**Revolución de Mayo.**
26 Martes	San Felipe Neri	
27 Miércoles	Santa Beda	
28 Jueves	San Agustín	
29 Viernes	Santa María Magdalena de Pazzis	
30 Sábado	San Félix.	**Luna nueva a la 1 h. 50 m.**
31 Domingo	La Santísima Trinidad.	



1 Lunes	San Fortunato.	
2 Martes	Santos Marcelino, Pedro y Erasmo.	
3 Miércoles	Santa Clotilde.	
4 Jueves	Corpus Christi. — Mañana 1.er Viernes.	
5 Viernes	San Bonifacio	**Cuarto menguante a las 17 h. 56 m.**
6 Sábado	San Norberto.	
7 Domingo	Procesión de Corpus Christi.	
8 Lunes	San Maximino.	
9 Martes	Santos Primo y Feliciano.	
10 Miércoles	Santa Margarita.	
11 Jueves	*San Bernabé.*	
12 Viernes	El Sagrado Corazón de Jesús. San Juan de Zahagún.	
13 Sábado	San Antonio de Padua.	***Luna nueva a las 17 h. 32 m.***
14 Domingo	San Basilio Magno.	
15 Lunes	Santos Vito, Modesto y Crescencia.	
16 Martes	San Juan F. de Regis.	
17 Miércoles	San Jeremías.	
18 Jueves	San Efren.	
19 Viernes	Santa Juliana de Falconieri. — Fiesta Cívica.	
20 Sábado	San Silverio.	
21 Domingo	San Luis Gonzaga.	**Invierno. — Cuarto creciente a las 17 h. 14 m.**
22 Lunes	San Paulino.	
23 Martes	San Zenón.	
24 Miércoles	La Natividad de San Juan Bautista.	
25 Jueves	*San Guillermo.*	
26 Viernes	Santos Juan y Pablo.	
27 Sábado	Nuestra Señora del Perpetuo Socorro.	
28 Domingo	San Ireneo	**Luna llena a las 8 h. 39 m.**
29 Lunes	Santos Pedro y Pablo.	
30 Martes	La Conmemoración de San Pablo.	



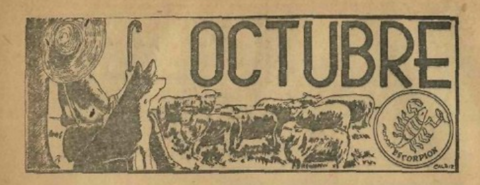
1 Miércoles	La Preciosísima Sangre de N. S. Jesucristo.
2 Jueves	La Visitación de la Sma. Virgen. Ntra. Sra. del Huerto. Mañana 1.er Viernes.
3 Viernes	San León II.
4 Sábado	San Laureano.
5 Domingo	San Antonio M.a Zacarías. **Cuarto menguante a las 5 h. 28 minutos.**
6 Lunes	San Isaías.
7 Martes	Santos Cirilo y Metodio.
8 Miércoles	Santa Isabel.
9 Jueves	San Cirilo.
10 Viernes	San Rufino.
11 Sábado	San Pío I, Papa.
12 Domingo	San Juan Gualberto.
13 Lunes	San Anacleto. **Luna nueva a las 8 h. 33 m.**
14 Martes	San Buenaventura. — Feriado.
15 Miércoles	San Enrique.
16 Jueves	Nuestra Señora del Carmen.
17 Viernes	San Alejo.
18 Sábado	San Camilo de Lelis. — Jura de la 1.a Constitución de la República. — Feriado.
19 Domingo	San Vicente de Paul
20 Lunes	San Jerónimo Emiliano.
21 Martes	Santa Práxedes **Cuarto creciente a la 1 h. 43 m.**
22 Miércoles	Santa María Magdalena.
23 Jueves	San Apolinario.
24 Viernes	San Francisco Solano.
25 Sábado	San Santiago.
26 Domingo	Santa Ana, Madre de la Santísima Virgen.
27 Lunes	San Pantaleón. **Luna llena a las 15 h. 41 m.**
28 Martes	Santos Nazario, Celso y Víctor.
29 Miércoles	Santa Marta.
30 Jueves	Santos Abdón y Senén.
31 Viernes	San Ignacio de Loyola.



1 Sábado	San Pedro ad Vincula.	
2 Domingo	San Alfonso	
3 Lunes	San Esteban	**Cuarto menguante a las 19 h. 34 m.**
4 Martes	Santo Domingo de Guzmán	
5 Miércoles	Nuestra Señora de las Nieves.	
6 Jueves	La Transfiguración del Señor.	
7 Viernes	San Cayetano.	
8 Sábado	San Ciriaco	
9 Domingo	San Juan B. Vianney.	
10 Lunes	San Lorenzo.	
11 Martes	Santos Tiburcio y Susana.	**Luna nueva a las 22 h. 58 m.**
12 Miércoles	Santa Clara.	
13 Jueves	San Hipólito.	
14 Viernes	San Eusebio.	
15 Sábado	La Asunción de Nuestra Señora.	
16 Domingo	San Joaquín y San Roque.	
17 Lunes	San Jacinto.	
18 Martes	San Agapito.	
19 Miércoles	San Julio.	
20 Jueves	San Bernardo	
21 Viernes	Santa Juana Francisca de Chantal.	
22 Sábado	Santos Timoteo, Hipólito y Sinforiano.	
23 Domingo	San Felipe Benicio.	
24 Lunes	San Bartolomé.	
25 Martes	San Luis	**Declaratoria de la Independencia. — Fiesta Cívica.**
26 Miércoles	San Ceferino.	**Luna llena a las 0 h. 16 m.**
27 Jueves	San José de Calasans.	
28 Viernes	San Agustín.	
29 Sábado	La Degollación de San Juan Bautista.	
30 Domingo	Santa Rosa de Lima, Patrona de América del Sur.	
31 Lunes	San Ramón Nonato.	



1 Martes	San Egidio.
2 Miércoles	San Esteban. **Cuarto menguante a las 12 h. 12 m.**
3 Jueves	San Sandalio — Mañana 1.er Viernes.
4 Viernes	Santa Rosa y Rosalía.
5 Sábado	San Lorenzo Justiniano.
6 Domingo	San Zacarías.
7 Lunes	Santa Regina.
8 Martes	La Natividad de la Sma. Virgen María.
9 Miércoles	San Gregorio. **Luna nueva a las 12 h. 23 m.**
10 Jueves	San Nicolás.
11 Viernes	Santos Proto y Jacinto.
12 Sábado	El Santo Nombre de María.
13 Domingo	San Eulogio.
14 Lunes	La Exaltación de la Santa Cruz.
15 Martes	Los siete dolores de la Sma. Virgen.
16 Miércoles	Santos Cornelio y Cipriano.
17 Jueves	Las llagas de San Francisco. **Cuarto creciente a las 13 h. 26 m.**
18 Viernes	San José de Cupertino.
19 Sábado	San Jenaro.
20 Domingo	San Eustaquio.
21 Lunes	San Mateo, Ap. y Ev.
22 Martes	Santo Tomás de Villanueva.
23 Miércoles	San Lino. **Primavera.**
24 Jueves	Nuestra Sra. de las Mercedes. **Luna llena a las 11 h. 04 m.**
25 Viernes	San Fermín.
26 Sábado	Santos Cipriano y Justina.
27 Domingo	Santos Cosme y Damián.
28 Lunes	San Wenceslao.
29 Martes	San Miguel Arcángel.
30 Miércoles	San Jerónimo.



1 Jueves	San Remigio. — Mañana 1.er Viernes.
2 Viernes	Los Santos Angeles Custodios.
3 Sábado	Santa Teresita del Niño Jesús. **Cuarto menguante a las 6 h 57 m.**
4 Domingo	San Francisco de Asís.
5 Lunes	San Plácido.
6 Martes	*San Bruno.*
7 Miércoles	Nuestra Señora del Rosario.
8 Jueves	Santa Brígida.
9 Viernes	*Santos Dionisio, Rústico y Eleuterio.*
10 Sábado	San Francisco de Borja. **Luna nueva a las 0 h. 36 m.**
11 Domingo	San Nicasio
12 Lunes	*Nuestra Señora del Pilar* ***Descubrimiento de América. — Día de la Raza.***
13 Martes	San Eduardo.
14 Miércoles	San Calixto.
15 Jueves	Santa Teresa de Jesús.
16 Viernes	San Gerardo. **Cuarto creciente a las 19 h. 28 m.**
17 Sábado	Santas Eduviges y Margarita María de Alacoque.
18 Domingo	San Lucas.
19 Lunes	San Pedro de Alcántara.
20 Martes	San Juan Cancio.
21 Miércoles	San Hilarión.
22 Jueves	Santa María Salomé.
23 Viernes	San Juan de Capistrano
24 Sábado	San Rafael Arcángel. **Luna llena a las 0 h. 35 m.**
25 Domingo	San Crisanto.
26 Lunes	San Evaristo.
27 Martes	San Vicente.
28 Miércoles	Santos Simón y Judas, Apóstoles.
29 Jueves	San Narciso.
30 Viernes	Santos Claudio y Alfonso Rodríguez.
31 Sábado	San Quintín.



1 Domingo	Festividad de todos los Santos. **Cuarto menguante a las 3 h. 18 m.**
2 Lunes	Conmemoración de los Fieles Difuntos.
3 Martes	Los innumerables Mártires de Zaragoza.
4 Miércoles	San Carlos Borromeo.
5 Jueves	Santos Zacarías e Isabel. — Mañana 1.er Viernes
6 Viernes	San Leonardo.
7 Sábado	San Engelberto.
8 Domingo	San Victoriano. **Luna nueva a las 12 h. 10 m.**
9 Lunes	Dedicación de la Basílica del Salvador.
10 Martes	San Andrés Avelino.
11 Miércoles	San Martín.
12 Jueves	San Martín I, Papa.
13 Viernes	San Estanislao de Kotska.
14 Sábado	San Josafat
15 Domingo	Santa Gertrudis. **Cuarto creciente a las 8 h. 56 m.**
16 Lunes	San Rufino.
17 Martes	San Gregorio.
18 Miércoles	Dedicación de la Basílica de San Pedro y San Pablo.
19 Jueves	Santa Isabel
20 Viernes	San Félix de Valois.
21 Sábado	La Presentación de Nuestra Señora.
22 Domingo	Santa Cecilia. **Luna llena a las 17 h. 24 m.**
23 Lunes	San Clemente I, Papa.
24 Martes	San Juan de la Cruz.
25 Miércoles	Santa Catalina.
26 Jueves	San Silvestre.
27 Viernes	La Medalla Milagrosa.
28 Sábado	San Gregorio III, Papa.
29 Domingo	San Saturnino.
30 Lunes	San Andrés. **Cuarto menguante a las 22 h. 37 m.**



1 Martes	San Lucio	
2 Miércoles	Santa Bibiana	
3 Jueves	San Francisco Javier. — Mañana 1.er Viernes.	
4 Viernes	San Pedro Crisólogo.	
5 Sábado	San Sabas	
6 Domingo	San Nicolás	
7 Lunes	San Ambrosio.	Luna nueva a las 22 h. 59 m.
8 Martes	La Inmaculada Concepción.	Día de las Playas.
9 Miércoles	Santa Leocadia	
10 Jueves	Nuestra Señora de Loreto.	
11 Viernes	San Dámaso	
12 Sábado	Nuestra Señora de Guadalupe Patrona principal de toda la América Latina.	
13 Domingo	Santa Lucía	
14 Lunes	San Nicasio	Cuarto creciente a las 14 h. 47 m.
15 Martes	San Ireneo	
16 Miércoles	San Eusebio	
17 Jueves	San Lázaro	
18 Viernes	Nuestra Señora de la Esperanza	
19 Sábado	San Nemesio	
20 Domingo	San Julio	
21 Lunes	Santo Tomás	
22 Martes	San Demetrio	Luna llena a las 12 h. 03 m.
23 Miércoles	Santa Victoria	
24 Jueves	San Gregorio	
25 Viernes	Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.	Día de la Familia.
26 Sábado	San Esteban.	
27 Domingo	San Juan	
28 Lunes	Los Santos Inocentes.	
29 Martes	Santo Tomás	
30 Miércoles	San Sabino.	Cuarto menguante a las 15 h. 37 m.
31 Jueves	San Silvestre I.	

SANIDAD Y ASISTENCIA RURAL

Ha sido norma del actual Gobierno extender a la campaña los servicios de Sanidad y de Asistencia; y en especial aquellos que están dentro de la órbita del Ministerio de Salud Pública.

El presupuesto aprobado en el año 1939, representó un aporte considerable a la obra señalada.

Anteriormente a la aprobación de esa ley y por disposición del Ministerio de Salud Pública, doctor Juan César Mussio Fournier, se realizó, entre el 26 y el 29 de Abril de 1933, el Primer Congreso de Directores Departamentales y Auxiliares de Salud Pública, con el fin de oir las aspiraciones de los directamente responsables de la gestión de Salud Pública en el interior del país, a la vez que discutir una experiencia personal invalorable.

El Congreso de Salud Pública en sus resoluciones y recomendaciones más importantes, estableció entre otros los siguientes votos:

El problema de la tuberculosis en el medio rural

1.° Que para mejor organización de la lucha contra la tuberculosis en el Interior debe dotarse a cada Centro Departamental y a cada Centro Auxiliar que atiendan núcleos muy poblados, de los Dispensarios y Servicios de hospitalización para el tratamiento de los enfermos bacilares.

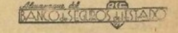
2.° Expresar que el Congreso desea que el nombramiento de los Jefes de los Servicios Antituberculosos, recaiga en médicos especialistas, los que deberán por lo menos haber seguido un Curso intensivo de seis meses en los Servicios de Montevideo.

3.° Expresar que se considera fundamental la Cooperación de las Visitadoras en la lucha contra la Tuberculosis.

Estos puntos han sido contemplados en gran parte.

La infección tuberculosa ha sido estudiada por técnicos dependientes de la Oficina de Colectividades del Ministero de Salud Pública, que dirige el doctor Luis Sayé. Por Ley de Presupuesto de 1939, se crearon los Jefes de Servicio y se instituyeron cargos de Visitadoras que se van llenando por concurso, para los Centros Departamentales y Auxiliares de Salud Pública.

Por último se construyeron y se construyen y se habilitan Pa



bellones para el tratamiento de los tuberculosos y Preventorios en las ciudades de Durazno, Flores, Treinta y Tres, Paysandú, Rocha. Melo, extendiéndose de esa manera la acción profiláctica y asistencial.

Lucha contra la Hidatidosis

De acuerdo con la ley de profilaxis de la hidatidosis y con la Dirección del Centro de Estudio y Lucha contra la Hidatidosis, se realiza una campaña muy interesante contra la enfermedad hidática de proyecciones indiscutibles.

En el orden de la educación sanitaria esa colaboración se lleva a cabo con *el Departamento pertinente del Ministerio, en una labor* integral, utilizándose el libro "Cachito y Rigoletto", como elemento *educativo eficaz.*

Lucha contra la Difteria

De acuerdo con la ley de Julio de 1939. y con la dirección técnica *del Centro pertinente, se realiza la vacunación intensiva en los*

Departamentos de Canelones, Colonia, San José, Flores, Florida y del Este, para extenderse más tarde la acción a los del Norte, donde la Difteria es menos grave.

Educación Sanitaria

La educación sanitaria es realizada por intermedio del Departamento de Educación en acuerdo con el Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal y con la cooperación invalorable de los Directores de los Centros Departamentales y Auxiliares de Salud Pública.

Esta acción es continuada y además desde Montevideo, por intermedio del Servicio de Difusión Radio-Eléctrica, se irradian conferencias que llevan una palabra de estímulo y de enseñanza a todos los ámbitos de la República.

La Segunda Cruzada Sanitaria Nacional, realizada entre el 12 de Mayo y el 9 de Junio de 1941, organizada por el Ministerio de Salud Pública, con la cooperación de los Departamentos de Educación Sanitaria, de Higiene Sexual, y del Carnet de Salud, de los



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO


NO BAJE A LA CUBA SIN COMPROBAR QUE HAY EN ELLA AIRE RESPIRABLE.
PRUEBE PRIMERO SI UNA VELA QUEDA ENCENDIDA.

Centros de Lucha contra la Difteria y contra la Hidatidosis; de los Centros Departamental y Auxiliares de Salud Pública; de las autoridades municipales, policiales y militares de las ciudades y zonas visitadas; del Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal, y del Servicio de Difusión Radio-Eléctrica, constituyó un éxito considerable. Las conferencias; la exposición rodante; los comentarios y lecciones dictadas en las escuelas; el reparto de cartillas y folletos; el cine comentado; el funcionamiento de los Departamentos de vacuna y análisis serológico (lucha contra la viruela, contra la Difteria), despistaje de presuntos sifilíticos y de posibles enfermos hidáticos, por las reacciones serológicas de Wasserman y de Cassoni, constituyeron los aspectos más interesantes a señalar de esa gran propaganda educativa.

Conclusiones finales

En síntesis tenemos, pues, que el Ministerio de Salud Pública cumple el siguiente plan general para mejorar la sanidad rural:

1.° Estudio del estado sanitario rural fundamentalmente por la División de Higiene y Oficina de Estadística vital, ocupándose de

---

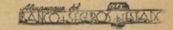
Para tener presente

Al observar el raquitismo de los ovinos atacados por los parásitos intestinales, intervéngase con presteza. La autopsia de uno de los animales enfermos puede revelar el origen de los daños y salvar a los restantes.

Si siembra dos variedades de maíz trate de que no estén a menos de 200 metros de una de otro, porque se cruzan con mucha facilidad y pueden degenerar perjudicando su labor.

Quemar los montes y las selvas es esterilizar las tierras, desecar la atmósfera y hacer el mayor mal posible a la agricultura y al país.

El pico de las aves no cesa de crecer, pero se desgasta con la misma rapidez que crece.



luchar contra las *enfermedades propias* de la campaña, en colaboración con los Centros pertinentes, tales como la Hidatidosis, la enfermedad de Chagas, el Carbunclo, la Lepra y el Tracoma.

2.° Extensión de la Higiene Sexual merced a los Dispensarios que dependen del Departamento pertinente.

3.° Extensión de la educación sanitaria, como base fundamental en el progreso individual y colectivo.

4.° *Lucha integral contra la Tuberculosis*, por medio de los Dispensarios y Pabellones, como asimismo el Servicio de Colectividades.

5.° Extensión del Carnet de Salud.

El mejoramiento de las construcciones hospitalarias, los cargos técnicos creados por la ley de Diciembre de 1939 y los otros aspectos que hemos comentado integran un capítulo esencial de progreso, en la *obra sanitaria que el Estado realiza unido a otros interesantes* esfuerzos de dependencias técnicas de los Ministerios de Obras Públicas; Ganadería y Agricultura y del Banco de la República y del Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal e Industrial, para elevar el *nivel sanitario y el nivel cultural* de la población rural.



Peligro de la enfermedad hidática en el Uruguay

Sus consecuencias para la salud pública y para la riqueza nacional

Que es la enfermedad hidática

En las achuras de las ovejas aparecen con frecuencia unas vejigas formadas por un pellejo blancuzco, con aspecto de clara de huevo cocida, que contiene un líquido cristalino y en cuyas paredes se producen millares de gusanillos imperceptibles a simple vista. Esto es el quiste hidático.

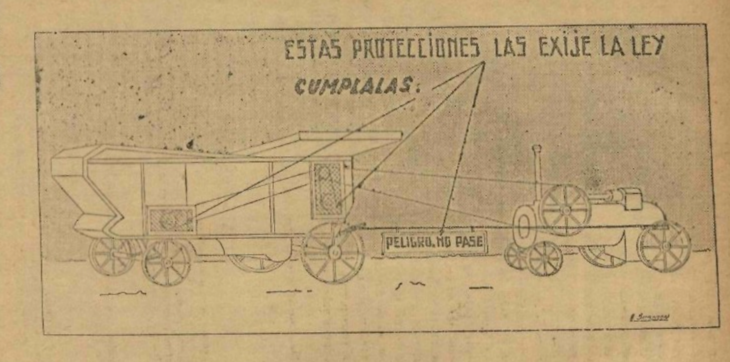
Ordinariamente se lo encuentra en *el hígado* y en los *pulmones*, aunque también suele haberlos en los sesos, en los huesos y en los músculos. En el cordero es raro dar con esos quistes porque son todavía demasiado pequeños para poder distinguirlos; en cambio, la oveja de cuatro años, o de boca entera, presenta muy a menudo gran cantidad de ellos. En el ganado vacuno también se los encuentra frecuentemente, aunque no de tamaño tan abultado como los de las ovejas.

Cuando los perros (cosa corriente en el campo y en los pueblitos rurales) comen achuras de esas, contaminadas de quiste hidático, los gusanillos que viven en las vejigas se trasladan al intestino del animal, donde se quedan y se desarrollan, hasta que al cabo de treinta días se transforman en las lombrices o tenias de que hablamos más arriba Estos parásitos habitan indefinidamente en el intestino del perro, y se distinguen a simple vista. pues. como ya queda dicho, son del tamaño de un grano de alpiste. presentando el aspecto de queresas adheridas a los pliegues del conducto.

Hay perros que llegan a alojar hasta cuarenta y cincuenta millares de lombrices. porque cada gusanillo de la vejiga de agua se convierte en una lombriz.

Fisonomía de la tenia

La tenia equinococus está constituída por la cabeza y una cadena de tres anillos. uniéndose ambas partes por un cuellito corto. La cabeza tiene el rostro rodeado de una doble corona de ganchos y


ESTAS PROTECCIONES LAS EXIJE LA LEY
CUMPLALAS!
PELIGRO, NO PASE

presenta más atrás cuatro chupaderas, como las del saguaipé, que el parásito utiliza para prenderse del intestino del perro.

Según se ve, es un mal bicho, porque además hay que tener presente que el último de los citados anillos contiene en su interior una matriz donde cria de *quinientos a ochocientos huevos*, y cuando ese anillo está cargado se desprende como una hoja de tuna y en su lugar se cria otra con idéntica función. *Estos huevos del anillo desprendido constituyen el germen del quiste hidático*, que a su vez, constituye el estado de larva de la tenia equinococus.

En cuanto a la facilidad de su propagación, bien se ve que proviene del hecho de que el perro elimina con el excremento esos millares de huevos.

Esto no resultaría excesivamente peligroso si el germen contenido en el huevo de la tenia careciese de medios de defensa contra los elementos exteriores; pero sucede que se encuentra protegido por una especie de cáscara tan resistente a los efectos de la intemperie, que el embrión se conserva vivo durante meses y meses encontrándosele así muy a menudo en las aguas estancadas, en el pastos de la tierra, en el cuerpo de los animales y en todos aquellos sitios adonde alcanza en su desparramo. La pequeñez imperceptible del huevito de la tenia facilita el que el viento lo difunda a todas partes, y que las moscas lo transporten con la trompa, con las patas o con el aparato digestivo, depositándolo luego en los alimentos y en los útiles domésticos.

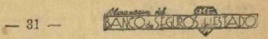
En fin, puede asegurarse que en los ambientes rurales en los

Breves consejos

Las grasas son indispensables a la existencia del hombre. Forman parte en cualquier alimentación, en la composición de las pinturas, el jabón y de los explosivos. La producción de las grasas, sin contar la manteca, asciende anualmente en el mundo a la cantidad de ocho mil quinientos millones de kilos.

Los pollos precoces se criarán bien resguardados de los fríos y lluvias de este tiempo.

Signo inequívoco de un gran vigor nos dará la gallina que ponga sin interrupción durante varias semanas: después de bien descansada una gallina así, llegará a ser una buena reproductora.



que abundan los perros, no hay cosa que se halle libre de ese embrión tan testarudo como indeseable. Aparece en las verduras, en las carnes, *en el agua, en el vellón de la oveja, en los palos del corral, en* las herramientas de los galpones en las manos de los trabajadores...

La infección del hombre

En el campo, lo más frecuente será que el hombre ingiera el germen del quiste hidático tomando aguas de cañadas, lagunas, arroyos y cachimbas en donde beben los perros. Pero hay otro conducto de contaminación mucha más directa.

El perro tiene costumbre de lamerse las partes traseras, con lo cual, evidentemente, recoge en el hocico y en la lengua multitud de los huevitos que despide la lombriz. Poco después, si el amo lo acaricia, el perro corresponde amablemente lamiéndole las manos y transmitiéndole de ese modo el embrión infeccioso. El hecho de que los niños manoseen tanto a los perros, explica, desde luego, la frecuencia con que la enfermedad del quiste se registra en la edad infantil. Esto sería mucho más sensible si no ocurriese que el quiste suele a menudo manifestarse varios años después de contraído por el paciente.

En general, la evolución de la enfermedad se realiza en el hombre de igual manera que en los animales, atacando los mismos órganos y ocasionando trastornos semejantes. Una vez que el huevo de la tenia ingerido con el agua, con la comida o simplemente con la saliva, llega al estómago del individuo, el embrión sale de su cáscara y procura condiciones favorables para germinar desplazándose mediante la ayuda de seis barbas que mueve como flechillas; así atraviesa las paredes del estómago y navega en la corriente de la sangre, que lo conduce al hígado, a los pulmones o a cualquier lugar del cuerpo que considera adecuado para su evolución. En el punto en *que el germen se detiene, allí se desarrolla el quiste hidático.* Pero

este desarrollo es desigual, según las condiciones que ofrece el medio. Regularmente se produce con lentitud, por que suele ocurrir, como queda dicho, que la infección adquirida en la niñez llega a manifestarse en edad adulta.

Los infinitos gusanillos que se crían en el interior del quiste y que los técnicos denominan echinococus o scolex tienen una constitución igual a la del primer segmento de la tenia adulta y aparecen adheridos a la membrana germinativa, hallándose compuestos de cabeza, cuello y cuerpo. Este cuerpo es globuloso y la cabeza se envasija en él como los cuernos del caracol en su cobertura. Cuando el quiste se rompe dentro del organismo, sus echinococcus se pueden convertir en nuevos quistes.

Estos quistes secundarios se encuentran frecuentemente en los trabajadores del campo, cuyas rudas faenas exigen esfuerzos que suelen provocar la rotura de los quistes primitivos, sobre todo en los casos en que, por su desarrollo, se ponen en contacto con el reborde del tórax o con la pared del vientre. Puede darse el hecho de que al reventarse un quiste su contenido permanezca dentro de la envoltura que lo aloja y allí los echinococcus se transformen en nuevas vesículas.

El quiste, en ese caso, se vuelve complicado.

Si solamente algunos echinococcus caen en la cavidad abdominal y se transforman en vesículas, se produce la equinocosis secundaria o siembra peritoneal.

Cuando la membrana germinativa, por estallido del quiste pri-

---

Notas breves

Con poca lluvia, mala semilla y tierra mal preparada, plata, labor y tiempo perdidos.

El envenenamiento en los cerdos por ingestión de plomo arsénico, alimentos putrefactos o en malas condiciones, sal común o lejía etcétera, se combate cambiando completamente la alimentación purgar con una cucharada de sales de magnesia por cada 45 kilos de peso vivo. Si el veneno se conociera, administrar el antídoto apropiado.

La golondrina es un ave netamente insectívora que caza al vuelo, durante el día, todos los insectos que le sirven de alimento, muchos de los cuales son muy perjudiciales a la agricultura. (Ampárela)



mitivo, cae dentro de la cavidad del abdomen, el organismo la engloba en una nueva membrana dentro de la cual los echinococcus (Scolex) se transforman en vesículas de distintos tamaños, como se ve en el grabado.

La rotura de uno de estos quistes pasa muchas veces inapercibida a causa de que acarrea pocos trastornos, pero otras veces el enfermo experimenta un dolor agudo, acompañado de fiebre alta y de ronchas en el cuerpo.

Algunos quistes, singularmente los del hígado y el pulmón, que *son también los más frecuentes en las personas adultas*, suelen supurar. Entonces ocasionan serios trastornos en todo el organismo del paciente. Los quistes secundarios y complicados resultan siempre más difíciles de operar y curar que los quistes primitivos. En cuanto a su tamaño a veces los hay tan grandes que llegan a contener hasta 10 y 12 litros, como en el caso del enfermo representado.

Como se revela el quiste

Por regla general, el quiste hidático no ofrece síntomas de ninguna clase durante mucho tiempo. Sólo cuando llega a tener cierto volumen empieza a hacerse sensible, porque el enfermo se nota un bulto que le molesta al adoptar ciertas posiciones. Algunas veces se descubre un quiste al ocurrir que la persona atacada, cuando se acuesta sobre el lado donde está el quiste siente como una dureza que no le produce dolor pero que le incomoda bastante.

Otras veces, entre la gente del campo, hay un paisano que dice que al andar a caballo nota algo duro que le golpea en las costillas; o bien, que al poner el pie en el estribo para montar, o al ajustarse el cinto, le estorba un bulto en el vientre. Ya se sabe lo que es.

El quiste hidático del hígado, cuando crece mucho, levanta las costillas y deforma el cuerpo. El del pulmón suele manifestarse por esputos sanguinolentos. Mucha gente se figura que la persona que escupe sangre está tuberculosa fatalmente; ignora que los quistes del pulmón presentan el mismo síntoma En presencia de un paisano de genio alegre y emprendedor que, sin embargo, arroja esputos con sangre, hay que inclinarse a creer que lo que tiene es un quiste del pulmón. La rotura de uno de estos quistes, generalmente causada por esfuerzos del trabajo corporal, se revelan en frecuentes fatigas, dificultad para respirar y también en que el paciente expide por la boca un líquido salado o pequeñas partículas de la membrana del quiste.

En los niños es frecuente el quiste del cerebro. Cuando un chico aparentemente sano se queja de un dolor fijo en algún punto del cráeo, así como de mareos y de disminución de la vista, hay que llevárselo al médico sin pérdida de tiempo, pues se tratará de un chico que

Variedades

El forraje de maní se considera excelente para la alimentación del ganado vacuno, singularmente tratándose de vacas lecheras. Cuando se le cultiva para este objeto se corta la parte aérea la que se deja secar para administrarla como heno, al paso que los granos se dejan en el mismo terreno para ser hozados por los cerdos.

Si Vd. siembra variedades de trigo, lino y maíz recomendadas no tendrá luego dificultades, cuando venda sus cosechas, por no reunir las condiciones del "tipo" exigidas. Cultivar variedades inaptas no sólo lo perjudicará a usted mismo, sino también al buen nombre del país.

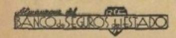
Con lluvias abundantes, pero mala preparación de la tierra y mala semilla, la cosecha será regular.

Con lluvias a tiempo, buena semilla, pero mala labor, se gana poco.

Con lluvias a tiempo, buena arada y semilla elegida, cosecha espléndida, segura.

Con tiempo regular, buena arada y buena semilla, se obtendrá una excelente cosecha.




BANCO de SEGUROS del ESTADO

debe tener un quiste alojado en el cerebro. Estos quistes son gravísimos; originan ceguera progresiva y el niño a quien ataca en esta forma, a pesar de que lo operen, no recobrará la vista que perdió. Por eso hay que atenderlo inmediatamente.

Finalmente, los tumores que aparecen en los huesos pueden ser quistes hidáticos, lo mismo que pueden serlo cualquier bubón de aspecto duro, ya sea móvil o indolente, que aparezca en cualquier lugar del organismo. En todos los casos en que se note algo de esto, es indispensable recurrir al médico, debiéndose tener presente un hecho muy importante, y es que los médicos de nuestro país, por regla general, conocen muy bien esta materia ya que la experiencia de todos los días, desgraciadamente, los familiariza con esta enfermedad.

Profilaxis

La etiología de la hidatidosis no ha sido bien estudiada. Se conoce el agente etiológico, la tenia equinococus, cuyo estado larval se desarrolla en el organismo de casi todos los mamíferos, pero se desconoce casi en absoluto el mecanismo de la infestación hidática.

¿Cuánto tiempo vive la tenia en el intestino del huésped definitivo? ¿En cuántos días evoluciona el embrión seseacanto dentro de la oncosfera? Los huevos de tenia están en condiciones de infectar inmediatamente después de expulsado del intestio del pe-

---

Homeopática indicaciones

Las aves que se quiere que muden se colocarán en un gallinero abrigado y con poca luz; se les suprimirá toda substancia estimulante en la ración, y la cantidad de ésta que se les administre se les disminuirá gradualmente cada día hasta que las plumas se desprendan.

La "Peste ceniza" de los zapallos, melones y sandías, como el "oídio" de las rosas, etc., se evita azufrando las plantas. En los cultivos de zapallos, melones y sandías la primera azufrada debe hacerse cuando las plantitas tienen dos o tres pares de hojas, y las otras aplicaciones con 20 días de intervalo.

Los cueros de vacuno y de yeguarizo son "pelables" con relativa facilidad. Basta sumergirlos una media hora en un tacho lleno de agua caliente. Luego se los raspa con un cuchillo



rro o necesita de período complementario de evolución? ¿Cuál es la resistencia de las encosferas libradas a la influencia del medio físico? ¿Qué papel desempeña la fauna salvaje en la contaminación hidática? El estado actual de nuestros conocimientos respecto a los puntos enunciados es muy limitado, pudiendo asegurarse que no tenemos un conocimiento ni siquiera aproximado del mecanismo de la infestación hidática.

El tradicional **cave canon**, precaverse del perro, que ya los romanos inscribían en las puertas de sus casas, es uno de los principios fundamentales de la lucha contra la hidatidosis.

En materia de hidatidosis la profilaxis individual no tiene cabida porque en el estado actual de la ciencia no es posible crear un estado orgánico de resistencia contra la infección hidática.

Las medidas colectivas o públicas son las únicas que tienen cabida en la profilaxis de la enfermedad hidática.

El desarrollo de la enfermedad hidática, de acuerdo con los enunciados de Peiper y Krabbe, está condicionado al número de cabezas de ganado y al número de perros que viven en contacto con la población. En 1884, Thomas J. D., consideró el problema de la evolución de la hidatidosis, haciendo trascendencia hasta

que Barnett y Clume, Ross (1926) determinaron de una manera precisa su mecanismo de trasmisión por el agua.

Lo más razonable y factible, es pues, limitar el número de perros a lo estrictamente necesario y evitar de todas maneras que sean parasitados por la tenia equinococus, para que no trasmita la enfermedad al hombre y a los animales.

Las disposiciones sobre patentes de perros en relación con el problema de la hidatidosis dieron resultados palpables en Australia y principalmente en Islandia.

Nuestro antiguo código rural contenía sabias disposiciones sobre patentes de perros, que nunca se cumplieron.

El perro alimentado con cocidos se infecta difícilmente.

La administración de antihelmínticos es una medida de carácter privado, cuyo uso es muy limitado y que, en general, la gente del campo no acepta gustosa.

La Sociedad Protectora de Animales le corresponde un papel preponderante en la propaganda en pro del cuidado y la alimentación de los perros.

El patrón o dueño de casa, enterado de los peligros que ofrece la alimentación de los perros con achuras, toma sus precaucio nes al respecto; pero por falta de contralor y de advertencia aca-

---

Alimentación de las aves

El ovario de una gallina consiste de cientos y cientos de muy pequeñas yemas en varios estados de desarrollo

Esas yemitas nacen con la gallina y la velocidad con que desarrollan depende del estado de la sangre de la gallina desde que es de la corriente de la sangre de donde estas yemitas sacan su alimento para poder evolucionar

El buen cuidador debe alimentar pues, bien a sus aves de manera que las yemitas puedan desarrollarse y caer dentro del oviducto para transformarse en huevos.

Suministre los alimentos en forma prudencial.

Procure que sus gallinas beban agua limpia

No dé maíz en exceso porque las gallinas engordan demasiado, reducen su postura, y producen huevos en general de yemas de coloración muy obscura

Dé a sus aves alimentos que contengan sustancia animal tales como la "Harina de carne" y otros productos preparados

Trate de dar a sus aves conchilla molida que puede extraer del arroyo Las sustancias que contiene la conchilla ayudarán a producir huevos de cáscara fuerte y resistente Si no tiene conchillas póngales revoque de paredes viejas, que tienen la cal y la arena que necesita el ave


Almanaque del
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ba por olvidar las disposiciones. Hay que ilustrar al pueblo para que obligue a los patrones al cumplimiento de las ordenanzas.

En nuestro país existen más de 200 núcleos con una población de más de 40.000 habitantes.

La matanza para el abasto de campaña es el foco más importante de difusión de la enfermedad hidática. Se realiza en tres condiciones distintas según el medio urbano, suburbano (chacras y orillas de pueblos) o rural.

En el medio rural generalmente se carnean ovejas cuyo porcentaje de infección es de un 36,82 % en términos generales. En las estancias por economía, se carnean casi siempre, *ovejas viejas*, de boca entera o sea mayores de cuatro años, que están siempre e invariablemente infectadas de hidatidosis. Los quistes hidáticos de ovejas son escolicóferos en el 90 % de los casos. En el medio suburbano (chacras y orillas de pueblo), se carnean bovinos para el consumo de la zona urbana; pero la faena de cerdos infectados en el 90 % de los casos adquiere mayor importancia que la faena de ovinos. En los medios urbanos se realiza la matanza para fábrica o exportación y el contralor sanitario en estos casos no ofrece ninguna dificultad. En las zonas suburbanas y rurales más pobladas, la matanza se encuentra en mataderos privados (carnicerías). A pesar de las prédicas de Inspectores veterinarios, los carniceros tiran las achuras a los perros.

La centralización de la faena del abasto en mataderos muni-

Breviario de utilidad

Los únicos animales conocidos hasta ahora cuyas patas traseras tocan en suelo antes que las delanteras, cuando corren muy rápido, son los siguientes: la liebre, el galgo y el leopardo.

En toda chacra en la que hay aves de distintas razas o aun de una misma que, como es natural serán de distintas edades o destinadas a fines diferentes, los parques han de estar cercados de manera que se evite que las aves se salgan y además que pueden entrar visitantes desagradables en el gallinero.

El cerco de un parque ha de tener suficiente altura para evitar que las aves vuelen por encima de él y bastante fuerza para resistir presiones exteriores.

cipales situados estratégicamente, en condiciones de servir a varias localidades a la vez. es una solución factible en nuestros países.

La centralización de la faena permitiría el contralor de las vísceras infectadas y favorecería la aplicación de los impuestos de abasto.

Desde la creación del Frigorífico Nacional, esta Institución tiene el monopolio de la faena para el abasto del Departamento de Montevideo. Esta centralización de la faena permite una seria inspección veterinaria. Los resultados de esta sabia disposición municipal son palpables; pero apenas se traspasan los límites del departamento se encuentran varios mataderos privados en pésimas *condiciones higiénicas que explotan el contrabando de la matanza* clandestina.

El problema de la profilaxis de la hidatidosis en el Departamento de Montevideo está resuelto en lo que se refiere al abasto. Falta todavía sanear las barracas y depósitos de materias primas de origen animal.

El Parlamento tiene a consideración un proyecto de ley por el

que declara libre el abasto del 30 % de los animales destinados al consumo del Departamento de Montevideo, y el 70 % restante será exclusivo del Frigorífico Nacional.

Este proyecto no tiene otro objeto que favorecer intereses particulares sin contemplaciones de los intereses del consumidor y con grandes desventajas para la salud del pueblo.

La historia se repite, la hidatidosis prosperó siempre en los lugares avasallados por la ignorancia y la miseria.

Es porque las gentes del campo viven en condiciones higiénicas deplorables, sólo comparables a la de Islandia en la mitad del siglo pasado.

Las antiguas viviendas de los islandeses eran semejantes al rancho de nuestros paisanos en una sola pieza habita toda la familia y los perros: era dormitorio y comedor a la vez. A los perros estaba encomendada la tarea de limpiar los platos con la lengua. La vivienda era, además, el depósito de los productos de origen animal, cueros y lanas.

Finsen, médico de Islandia, a quien se deben las nociones fundamentales en la profilaxis de la hidatidosis, decía que dentro de las casas se estaba más expuesto a la invasión del parásito.

Pequeños consejos

Combata el aborto en los cerdos evitando el enfriamiento excesivo de la chancha dándole reparos; hay que vigilar su alimentación, evitar golpes, aislándola y vacunándola contra el aborto epizoótico.

Se extirpan los piojos de los caballos utilizando una mezcla de aceite de linaza y petróleo. Con la mezcla que se habrá batido bien se unta la parte afectada del animal, y los parásitos desaparecen rápidamente, sin que el pelo del caballo sufra con el remedio.

La época de siembra para el maíz depende de la zona en que se va a cultivar. En nuestro país la siembra comienza en agosto y continúa hasta principios de enero.

La invernada del cerdo en relación al capital es más remunerativa y tan segura como la del novillo: todo se basa en saber alimentar y cuidar con toda atención de los animales.



Una vez organizada la propaganda cultural y aplicada la Ley de Lucha y Profilaxis de la Hidatidosis, se podrá plantear en el Uruguay, fundando estadísticas, el *Seguro Contra la Enfermedad Hidática* en el hombre y contra el riesgo que supone la infección del ganado para la riqueza privada en un renglón que insume el 90 % de la capacidad económica del país.

La reglamentación del seguro contra la hidatidosis deberá formar entre el conjunto de los seguros rurales que protegen la salud de los trabajadores y de los patrones que están en contacto con la ganadería.

Entre los obreros especializados en las faenas rurales corresponde incluir en primer lugar los *capataces, puesteros* y *peones de estancia*, comprendiendo como es justo a las *familias*.

El personal móvil constituído por *troperos, esquiladores, jornaleros, domadores, chacreros, peones de tropa, carreros* y así todas las personas vinculadas a las faenas rurales en sus distintos aspectos.

Consideramos muy justo incluir en los reglamentos de seguros a la *mujer* y al *niño* en contacto con los animales domésticos infectados, durante las faenas propias de las estancias o del rancho, ordeñar, echar los caballos, terneros, ovejas, ayudar en las yerras, curaciones de ovejas, bicheras a parte de un contacto mayor que el hombre con los perros.

El seguro debe abarcar necesariamente las majadas, los cerdos y el ganado vacuno, muy especialmente las ovejas y caponadas, cuya resistencia biológica disminuída por la hidatosis, predispone a la mortandad determinadas por los factores meteorológicos.

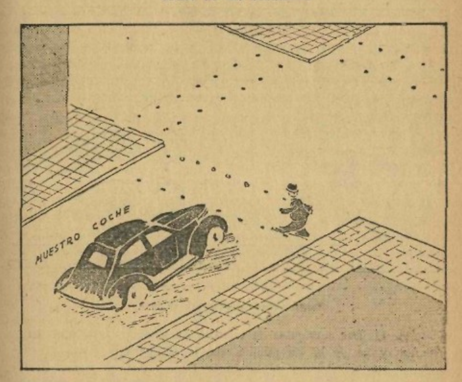
Dr. VELARDE PEREZ FONTANA.

La nueva ordenanza del tránsito de Montevideo

El fiel cumplimiento de las disposiciones municipales de tránsito apareja múltiples ventajas para la seguridad y rapidez del movimiento de vehículos y para los conductores que, al cumplir con ellas, evitan accidentes o, al menos, eliminan la responsabilidad que pudiera corresponderles.

La fría letra de las disposiciones de la Ordenanza General de Tránsito para el Departamento de Montevideo, se ve ilustrada con las explicaciones gráficas que insertamos en estas páginas, y cuyo estudio recomendamos muy especialmente a los asegurados de la Sección Automóviles y Responsabilidad Civil de nuestro Banco y, en general, a todos los automovilistas.

Cruce de las bocacalles

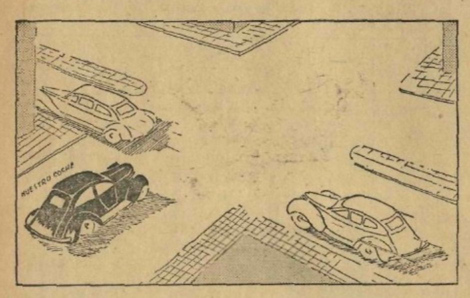


Nuestro coche debe dejar pasar al peatón

Establecen las estadísticas que de cada cien accidentes del tránsito en que intervienen vehículos automotores, ochenta ocurren en las bocacalles.

Es muy importante atender con especial cuidado las disposiciones reglamentarias sobre preferencia de cruce, entendiéndose por tal, la prioridad otorgada por la Ordenanza Municipal a un conductor o peatón para cruzar una intersección de vías públicas.

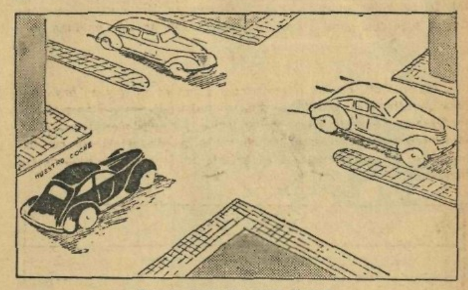
Artículo 10. En las intersecciones o cruces en que no haya policía que dirija el tránsito, ni aparato indicador, los peatones tienen preferencia de cruce sobre los vehículos. Los peatones tienen absoluta preferencia de paso sobre los vehículos que atraviesan por las aceras, en el caso previsto en el artículo 7.° (entrada o salida de los inmuebles).



Nuestro coche debe ceder el paso

Art. 11. Las corrientes de tránsito de los bulevares, ramblas y avenidas y las de la vía pública que la Intendencia Municipal determine, con aprobación de la Junta Departamental, tienen preferencia de cruce sobre las corrientes de las demás vías de tránsito.

Los conductores de los vehículos, antes de entrar a la circulación de las vías de preferencia, deben tomar el máximo de precauciones y asegurarse de que pueden hacerlo sin riesgo, incurriendo en infracción los que no observen esta disposición. La Intendencia Municipal, señalará estas vías preferenciales con un distintivo especial.



Nuestro coche debe ceder el paso

Disposiciones en vigencia establecen que son calles de preferencia: Reconquista, Buenos Aires, Piedras, Cerro Largo, Mercedes, Colonia, Canelones y Paraguay.

Conocimientos provechosos

La esencia de bergamota es la más fina de las esencias de frutas cítricas y goza de una gran reputación para la obtención de perfumes, especialmente del Agua de Colonia.

Se calcula que la velocidad de las avejas en sus recorridos para recolectar el néctar o el polen es más o menos igual al de las palomas mensajeras, es decir, de 65 a 80 kilómetros por hora.

La duración del celo es de 48 horas y reaparece en caso de no haber habido fecundación, a los 25 días en la yegua, a los 20 en la vaca, a los 15 o 21 en la oveja y a los 20 en la cerda; o aparece después del parto, a los 9 días en la yegua, a los 20 en la vaca, a los 5 en la oveja y a los 4 en la marrana.

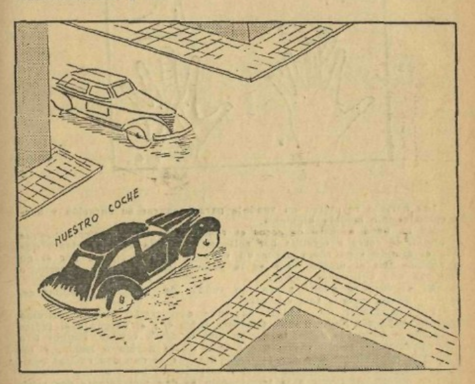


Nuestro coche debe ceder el paso

Otro caso en que nuestro coche debe ceder el paso

El artículo 12 de la nueva Ordenanza establece una importante innovación, dando preferencia de cruce a los vehículos que aparecen por la derecha. Dice así:

Art. 12. En las demás vías de tránsito, para el cruce de vehículos en las bocacalles, se observará el siguiente régimen: el conductor deberá dejar pasar antes el vehículo que aparezca por su derecha pero teniendo, por el contrario, prelación sobre todo otro vehículo que lo haga por su izquierda. Desde que un vehículo inicia el cruzamiento conforme al régimen preferencial establecido, mantiene esa preferencia de cruce frente a los vehículos que circulen transversalmente a éste.



Nuestro coche puede pasar

Por último, el artículo 13 establece:

Art. 13. En la intersección de dos vías públicas, en las que rija el sistema de tránsito de preferencia, el cruce de los vehículos se efectuará de acuerdo con lo que se establece en el artículo 12.

Cómo hacer un vendaje de urgencia



Las heridas requieren un vendaje para asegurar su curación y hasta como simple medida higiénica.

En un buen número de casos el vendaje resulta imperfecto porque se afloja, se corre y termina por soltarse. Por esto es conveniente que todo el mundo sepa cómo hacer un vendaje de emergencia, por si no se contase con el médico, que es la persona indicada para hacerlo, o bien con una enfermera experta.

El vendaje se puede hacer con vendas de muselina, cambridge, franela, lienzo, gasa o tela adhesiva.

Para comenzar un vendaje hay que desenrrollar de un extremo unos 15 o 20 centímetros y se fija este trozo con el pulgar o el índice de la mano izquierda sobre la región que se desea vendar, a unos 5 o más centímetros, según casos, por debajo de la herida o lesión, y tomando la venda enrollada con la mano derecha se dan dos vueltas completas, fijando así el extremo inicial y se continúa hacia arriba haciendo girar la venda. Al llegar a la terminación se dan nuevamente dos vueltas y se fija el extremo de la venda con un alfiler de gancho o tela adhesiva. (Figuras 1 y 2).

Para vendar un dedo se recubre la parte afectada con dos o tres vueltas longitudinales, comenzando desde el nacimiento del dedo, (figura 3); luego se dan vueltas circulares en la base y se asciende hasta la punta del dedo, de la cual se desciende hasta la raíz y de allí se sigue por el dorso de la mano hasta la muñeca, dando dos vueltas y su…ndo con un alfiler (figura 4).

Apagando la VELA

En época en que se adelanta la hora y se toman otras medidas conducentes a propiciar el ahorro de la luz, y teniendo en cuenta la fama de derrochadores atribuida a nuestros criollos, no puedo menos que recordar algo que oí cierto día y que parece realmente histórico:

La última hora de una linda tarde de verano me encontró sentado en uno de los bancos que hacen compañía a las bellísimas palmeras marginales de la avenida que cruza la Plaza Independencia y en el centro de la cual, como siguiendo la ruta del sol, con la vista tendida hacia la tierra que lo vió morir, pero sin salir ya nunca de la Patria Chica, jinete en un gigante pingo de bronce, encontraremos siempre al Patriarca marchando hacia la Eternidad.

En el otro extremo del banco se sentó un anciano. Poco después llegó otro y también tomó asiento. Luego otro y otro. Todos se conocían y al parecer, se citaban allí para comunicarse las milagrosas nuevas, sus pesares, sus últimas alegrías, mientras algunos de ellos parecía querer trazar con el regatón de su bastón, misteriosos e invisibles signos sobre las lozas.

Todos ellos hablaban por turno, y se escuchaban con suma atención.

Llegaron dos más y como no había sitio para sentarse, mirándome un poco de rabo de ojo, como al intruso que se mete en una propiedad ajena, se situaron detrás del banco. Yo no me dí por advertido. Me empezaban a interesar y lo disimulé lo mejor que pude.

De pronto, preguntó uno de ellos:

—¿Y don Mariano? Hace algunos días que no viene... ¿Le habrá pasado algo?...

—Habrá ido a visitar su estancia... —dijo otro.

—¿De qué estancia, habla usted, señor García?... ¿Cuánto tiempo hace que el viejo don Mariano vendió el último pedazo de campo que le quedaba? —contestó uno, a quien un correcto traje



de ciudadano no alcanzaba a ocultar por completo al paisano que vestía.

—Es verdad que usted lo conoce bien, don Gumersindo... ¿No fueron ustedes medio vecinos?

—¡Así es!... ¡Yo lo conocí cuando el hombre estaba fuerte!...

—¿Y se quedó sin nada?

—Tanto como sin nada, no. Tiene su buena casa en Montevideo, un hijo doctor, las hijas bien casadas... ¡Pero para lo que tenía!...

—¿Supongo que no se lo habrá jugado?

—Creo que no, don Tomás; pero, de donde se saca y no se pone...

—Eso está escrito.

—Bueno, don Gumersindo, a ver si nos cuenta usted, si es que ello puede ser, cómo don Mariano se quedó sin campo.

—Apagando la vela, señor Pérez.

—¡Apagando la vela?... ¿Qué es eso?

—Pues ustedes verán: Don Mariano heredó una estancia que *agarraba desde el Sauce hasta el Sarandí. Tal vez todo hubiera* marchado bien si el hombre hubiera trabajado como Dios manda y se hubiera concretado al campo, pero el hombre se crió viendo correr las libras, sin hacerle asco a los gastos y, para mejor, se casó con una copetuda de Agraciada.

—¡De Soriano?

—No, de la avenida.

—Sí, hombre. ¿No era de las Rodríguez? Yo la conocí...

—Deje, señor García; después nos cuenta usted. Siga don Gumersindo.

—Con que, vean ustedes, si a él le gustaba lucirse, pueden imaginarse si a ella no, puesto que era de la Capital y vuelta a vuelta se venían a pasar alguna temporadita.

—El hombre se hacía los gustos.

—Ahora verán: Un día cayó a la estancia un pobre paisanito, montando una yegüita que no valía dos vintenes. Pidió trabajo. No había, sobraba personal. Dijo que ayudaría aunque fuera por la comida. Y el hombre se quedó. Se ganaba con creces los amargos que chupaba y lo poco que comía y pasados unos meses, cuando quiso seguir viaje, el capataz lo hizo quedar por unos reales por mes. La yegüita se puso pesada y el capataz, por aliviarla, le regaló un pirriaco. Un día unos troperos abandonaron entre el barro del camino una ternera flaca y quebrada. El la sacó, y sin

hacer caso de las burlas de los otros, la metió en el campo y la cuidó hasta salvarla. Ya tenía cuatro animalitos, puesto que la *yegüita le había dado* otra. El hombre era crudo para el trabajo, era respetuoso, no tenía vicios y era el primero en cualquier apuro. Los pocos reales se subieron a pesos y en una vuelta que faltó el capataz en el primero que pensó y al primero que encontró el patrón fué él. Cierta vez que recorría el campo acompañando a don Mariano, éste se puso a rezongar al ver que las ovejas de un vecino abandonado y por lo tanto, pobre, dejando la lana en los alambrados, le contagiaban las suyas.



—Mire, patrón,— le dijo,— si usted me arrienda unas cien cuadras, yo le saco esas sarnosas de ahí— ¿Cómo?— Comprándolas.— ¿Y tenés con qué?— Pa lo que ha de pedir. ¿No ve, patrón. que ya el vecino no puede con ellas y se le van a morir?...— ¿Y qué vas a hacer vos con esa peste?— Curarlas, patrón— Vas a precisar más de cien cuadras.— Tiene razón, patrón, porque las crías de la yegüita y mi ternerita ya se han alargado y le están ocupando campo.— No te decía por eso, pero, si yo te arriendo pierdo el capataz.— Yo seguiré como hasta ahora y el día que le parezca que no cumplo, usted me echa, patrón.— Está bien —le dijo don Mariano y le arrendó ciento cincuenta cuadras. Pasaron dos años y un *día, le dijo el capataz:— Patrón, ¿usted no me* arrendaría quinientas cuadras?— ¡Quinientas cuadras!... ¿Qu

vas a hacer?— Poblarlas, patrón. Me voy a casar— ¿Y para casarte precisás quinientas cuadras?...— Es que le he comprado quinientas vaquillonas a los Peraza, ¿sabe, patrón? y voy a precisar campo.— ¿Así que vas a trabajar por tu cuenta?.— Si usted no se enoja, patrón...— Y bueno, te arrendaremos —dijo don Mariano.— Pasó algún tiempo y un día el nuevo capataz le anunció a don Mariano:— Patrón, ahí está Perdomo, que lo quiere ver. —Hacelo pasar.— Recibió al hombre en el patio.— ¿Qué tal? ¿Venís a pagar la renta?— Sí, señor —le contestó el otro, y echando mano al cinto le pagó, al tiempo que le decía:— Le he tomado cariño a su campo, patrón.— ¿No me vendería esas cuadritas que le tengo arrendadas?— Don Mariano casi dió un salto.— ¡Caramba!... —exclamó.— Me ha ido bien, patrón.— Sí, sí...— ¿Pero cómo me vas a pagar?— Como usted quiera, patrón. Las pariciones han sido buenas. He vendido bien y he arrendado más campo.— Asombrado y todo, don Mariano le vendió. Corrieron otros dos añitos y el capataz anunció a don Mariano:— Ahí está el señor Perdomo.— ¿El señor Perdomo? . — Sí, señor, el vecino.— ¡Ah!... Sí... Hacelo pasar.— Don Mariano salió a recibirlo.— ¿Qué tal te va, Perdomo?— Bien, don Mariano. Vengo a ver si me vende mil cuadritas, sabe. No sé dónde meter los animales.— Su antiguo patrón casi se cayó de espaldas y no pudo menos que exclamar: ¡Caramba, amigo Perdomo!... ¡Qué modo de adelantar!...— Son los animales que paren, don Mariano. Yo no hago más que cuidarlos, sabe.— Mire, si tiene tantos, le vendo dos mil hectáreas.— No puedo pagar más que mil; le arriendo las otras.— Venda ganado.— Ya vendí. El que me queda es de cría. Casi todo el vacaje está pronto, las majadas también.— Bueno, mire amigo Perdomo, le vendo las dos mil. Mil me paga ahora y las otras mil el año que viene. Si sabe de alguno que quiera arrendar las que me quedan me lo manda. Pienso retirarme a la Capital. Hacer estudiar los muchachos.— Muy bien don Mariano.— ¿La azotea también la arrienda?— Don Mariano se puso serio.— ¡No!... —dijo.— Las casas las voy a dejar con unas doscientas hectáreas y con costa al río para que los muchachos tengan donde descansar las vacaciones.— Muy bien pensado, don Mariano. Y así fué: el hombre se vino para Montevideo. Pasaron yo no sé si dos o tres años, el caso es, y de esto hace ya mucho tiempo, que un día le anunciaron al señor Perdomo. Lo hizo pasar a la sala. Quizás creyó deslumbrarlo con su lujo. El otro corrió una mirada de reojo

a su rededor, luego extrajo sendos billetes mayores y con ellos pagó la renta de las últimas cinco mil hectáreas que le quedaban a don Mariano. Una vez realizado el pago preguntó éste si no sabía de alguien que las quisiera adquirir.

—Sé de uno —le dijo el señor Perdomo.— Pero desea comprar la estancia íntegra; es decir,, con la azotea y todas sus mejoras.

—¿Con las casas?... ¿Quién es?

—Yo mismo, don Mariano.

Don Mariano miró al señor Perdomo de arriba abajo. Yo no sé si con rabia, con despecho o con admiración. Luego le dijo:

—¡Pero, señor Perdomo!... ¿Qué clase de milagro es éste?... ¿Cómo hizo usted para llegar hasta aquí?... ¡Usted que entró a mi casa de limosna y poco a poco se fué quedando con toda mi fortuna... ¿Cómo hizo usted?...

El señor Perdomo paseó una lenta mirada por la regia sala, luego se quedó contemplando los dos gruesos cirios de estearina que, colocados en brillantes candelabros, iluminaban la habitación,— ustedes saben que en aquellos tiempos aún no teníamos la luz eléctrica a mano como ahora,— y bueno, de pronto Perdomo, tomó uno de aquellos candelabros de plata, lo levantó a la altura de su pecho, miró fijamente a don Mariano y le contestó:

—¡Así!...

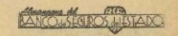
Y, de un soplo, apagó la vela.

El viejo terminó su cuento y yo me puse de pie y, con ganas de darle las gracias, dí las buenas tardes y me fuí.

Alguna tardecita paso a la vera del hombre que nació de bronce para darnos patria y perpetuarse en el bronce, y al contemplar a los viejos, que suman años y pasan el rosario de sus recuerdos, sentados bajo la fronda de las palmas, no puedo menos que decirme:

¡Cuántos habrían triunfado o estarían mejor si hubieran sabido apagar una vela!...

B. Firpo y Firpo.



Ley 2 de Julio de 1896

1180 – EL SEGURO DE VIDA, constituído a favor de los herederos del que lo contrae, cuyo monto no exceda de **$ 20.000.-, es un bien de exclusiva propiedad de los mismos herederos y no responde, en ningún caso, a los créditos que el constituyente quedare debiendo a su fallecimiento.**

La inembargabilidad del Seguro de Vida

de acuerdo con la mencionada ley

OBLIGA AL ESPOSO Y PADRE

a iniciar o aumentar su previsión en el

Banco de Seguros del Estado

Avenida AGRACIADA esquina MERCEDES

Defectos y accidentes más comunes en la fabricación de quesos

(Por el Ing. Agromo. Miguel A. Monné)

Defectos en el cuerpo y textura. Queso hinchado-Exfoliado-Mil agujeros *Hinchazón: Se caracteriza por la presencia de burbujas de gas anhidrido carbónico eH, más o menos abundantes, lo que es debido a una enérgica fermentación causada por gérmenes anormales,* que dan a la masa caseosa un aspecto más o menos esponjoso. *Exteriormente el queso* puede presentar una pequeña convexidad de las caras hasta una deformación completa, de acuerdo con la intensidad de la fermentación. Si esta anomalía es muy pronunciada el queso suele abrirse. Se presenta bajo dos formas: Durante el prensado o salazón o después de algún tiempo de estacionamiento. En el primer caso se debe a una intensa fermentación gasógena a expensa de la lactosa de la leche de composición anormal; leches calostrales o procedentes de vacas atacadas de afecciones mamarias (Strep. de la mamitis contagiosa).

Esto dá lugar a una masa esponjosa, siendo uno de los defectos más graves y más comunes.

Cuando por el contrario la fermentación se presenta durante el estacionamiento en las salas de maduración, se debe a la presencia del Bacilus subtilis y al Bacilus amylobacter y butírico (que bastan 5 células por kilo de queso para provocar la hinchazón) que produce gas a favor de la degradación de la caseína y que se manifiesta por el olor y sabor desagradable en dichos quesos.

Este accidente ocurre especialmente durante el verano, época del año que la elevada temperatura ambiente favorece la multiplicación de gérmenes gasógenos. La presencia de este ma hay que buscarla: Leches sucias con tierra estiércol etc alteradas o mezcladas con calostro, o procedentes de vacas enfermas, mamitis, aftosa, etc.

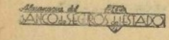
Puede proceder del suero fermento que se utilice, infectado con gérmenes extraños. — Cuajos alterados o mal disueltos: deficiencia en la elaboración por condiciones antihigiénicas, que se ven aumentadas por la temperatura alta que reina en las salas de elaboración.

Queso mil agujeros: Este defecto se caracteriza por la presencia en la masa del queso de un gran número de ojos pequeños, cuyo tamaño varía desde mm. hasta ½ cms. Las causas comunes de su origen son la mala calidad de la leche o fermento empleado. En el primero de los casos deberá seleccionarse las leches. En el caso del fermento infectado, éste procede muchas veces como resultado de elaboraciones defectuosas obtenidas con leches sucias, en días de lluvia "negras" y que se caracterizan por la presencia de una crema superficial con pequeñas burbujas de gas. Si este defecto se presenta localizado en una parte de la masa formando agrupaciones de ojos irregulares, es originado por el polvo de cuajada, que se produce cuando se corta una cuajada sin consistencia, o fría en la superficie.

Queso exfoliado: Se llama también ojos de pescado, porque las primeras manifestaciones del defecto se presentan como pequeños ojos rodeados por una aureola blanca que poco a poco se alarga hasta formar dos grietas hasta convertirse en las rajaduras características o exfoliado. Cuando el defecto se presenta en esta forma suele ir acompañado de ojos irregulares y numerosos, esta es la forma del exfoliado abierto. Cuando las grietas son cerradas, el defecto no se hace visible al exterior del queso, porque no hay convexidad de las caras. La única manifestación de su presencia se obtiene por la percusión o sonido a hueco, no obstante poder ser las grietas tan abundantes que al cortar el queso se deshace. Intervienen en la manifestación de este defecto, que casi siempre van acompañados de un gusto amargo de la pasta. El empleo de leches infestadas de organismos que comunican el sabor indicado; también leches muy ácidas. El empleo de fermento muy ácido o bien defectos de elaboración que hace que quede suero en exceso que posteriormente provocará las fermentaciones anormales.

Quesos rajados: Pueden ser causadas por fenómenos de orden físicos o químicos. Golpes o cambios bruscos de temperaturas, que al producirse dilataciones o contracciones bruscas dan origen a grietas. El enfriamiento de la cuajada antes del moldeo hace que queden aberturas dentro del queso. El resecamiento excesivo de la cuajada por elevada acidez puede originar este defecto.

Queso seco: Las precauciones que en la generalidad de los casos obliga a adoptar, por la deficiente calidad de las leches, a fin de evitar fermentaciones anormales, unida a otras razones que estudiaremos en seguida, se traduce en productos poco apetitosos,



denominados vulgarmente en quesos tipo **corcho**. Estos se caracterizan por la poca humedad que contienen o bien por el bajo tenor de la materia grasa, o ambos defectos a la vez.

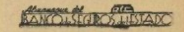
El empleo del sal nitro (nitrato de sodio) y la elevada temperatura de *cocción durante la elaboración de determinados tipos* de quesos a fin de evitar la hinchazón y otras fermentaciones anormales, produce las características indicadas La inmersión prolongada en salmuera fresca, también con el objeto de evitar fermentaciones bruscas, produce una mayor eliminación de la humedad propia del queso El bajo porcentaje de grasa en las leches, fenómeno frecuente en nuestros tambos durante el verano, ayudará a la presencia de este defecto. Toda deficiencia de elaboración, que produzca una pérdida de materia grasa en la cuajada, tales como: corte prematuro antes que el cuágulo haya adquirido consistencia, desgarramiento de la cuajada en lugar de cortes netos; distribución irregular del cuajo por falta de agitación, etc., dará lugar al queso seco Por esta circunstancia es conveniente efectuar de vez en cuando determinaciones del porcentaje de la materia grasa en el suero, teniendo presente que en una elaboración corriente no debe acusar más de:

0.5	a	07	%	quesos de rallar
0.4	"	0.5	"	" " postre
0.1	"	0.2	"	" frescos

Cuando los locales de maduración y depósitos no tienen la humedad conveniente en la atmósfera, los quesos pierden mayor porcentaje de humedad que el que deben conservar en forma normal

Defectos de sabor y olor: Toda deficiencia de elaboración que contribuya a retener en la cuajada mayor cantidad de suero que *la exigida por el tipo de queso que se elabora*; *elevación* brusca de la temperatura durante la cocción, trabajo apresurado, falta de acidez en la leche o fermento, calentamiento insuficiente por falta de tiempo, etc También la excesiva acidez por agregado de fermento ácido, o trabajo lento de la cuajada

El sabor amargo: Hemos estudiado los organismos que pueden comunicar este sabor en el queso: el Micrococcus lactis amare, la Torula amara, etc. Se explica por la fermentación alcohólica a expensas de la lactosa y la degradación de la caseína hasta productos amoniacales, formando la combinación de ambos compuestos del aldehidato de amonio (resina amarga).



Muchas veces la mala calidad de la sal de sodio o insuficiente cantidad intensifican esta anormalidad. En ciertas regiones del país existen yerbas que comunican este sabor amargo a las leches (artemisia).

Otros olores anormales: Ranciado, jabonoso, sebáceo, pútrido. dulce, etc., cuyo origen hay que buscarlo en fermentaciones microbianas (aislamiento y preparaciones microscópicas) y adoptar en cada caso la higiene necesaria o selección del ganado por el estado sanitario.

La leche absorbe fácilmente cualquier olor existente en la atmósfera de los lugares, depósitos, etc.

Defectos en el color. — Pasta grisácea: Comúnmente se denomina **negra** y se debe al empleo de leches sucias con tierra, tan común en los días de lluvia o subsiguientes, en que en la generalidad de los casos el ordeñe se realiza en corrales al descubierto, donde el barro cae en la leche de los propios flancos o del pisoteo en lodazales. Durante la extracción de la leche es imposible evitar este mal con tales condiciones, siendo la única forma de combatir este grave mal la construcción de tinglados modestos, por lo menos, de pisos más o menos impermeables en los corrales de ordeñe.

Coloración irregular: Se debe en la mayoría de los casos al corte de la cuajada con instrumentos rutinarios en trozos de diversos tamaños, que se desueran en forma distinta. El empleo de colorantes de mala calidad, infectados por hongos, produce manchas en la pasta.

Manchas rojas: Este defecto es muy poco frecuente en el país, habiéndose observado en la República, en forma de manchas rojas distribuidas irregularmente. Se atribuye a infecciones en la leche de la especie microbiana **Baillus rudensis**. Se combate mediante la escrupulosa limpieza y desinfección completa del establecimiento.

Coloración azulada: Débese a las pequeñas cantidades de sales metálicas disueltas en la leche y proveniente de los tarros de transporte o tinas, por la acción del ácido láctico sobre el hierro y cobre. Hay también microorganismos que dan esta coloración.

Defectos de la superficie. — Grietas: Se manifiesta en los quesos de pasta dura y que hace disminuir mucho su valor comercial. Puede ser causada por excesivos desuere de la cuajada: por cocción muy lenta y desarrollo de acidez muy fuerte, acidez del fermento, etc. **Masa quemada**, por cocción a temperatura muy ele-



vada y en forma irregular, de pedazos de cuajada. Acción de salmueras frías sobre la masa de quesos aún calientes al salir de la prensa, etc.

Gangrena: Sobre la superficie de los quesos colocados sobre estantes en malas condiciones de limpieza o que no han sido dados vuelta con la frecuencia necesaria, se forman a menudo manchas de distinta coloración que despiden olores pútridos que denotan la alteración de la corteza y que es conocido por los queseros con el nombre de chancros o gangrena, por la tendencia a extenderse y profundizarse. Esta enfermedad es causada por hongos y mohos de difícil eliminación por frotamiento. El lavado de los quesos previa eliminación de la parte afectada, con una solución de salmuera concentrada.

Superficie arrugada: Frecuentemente en el invierno, los días de mucha humedad, la corteza tiene tendencia a arrugarse y a desprenderse, lo que es originado por una fermentación pútrida del exceso de suero retenido en el interior de la masa o a la presencia del **Oidium lactis**. En este último caso el queso, después de lavado queda manchado y arrugado, apareciendo manchas grises o rojizas que es muy difícil extirpar. Se evitará esto cuidando los productos, lavándolos con frecuencia y aereándolos si es posible. Se regulará la humedad del sótano con piedras de cal viva, etc.

Apolillamiento: Es frecuente comprobar en numerosas queserías del país la obra destructora de diminutos insectos, los ácaros, vulgarmente denominados **polvillo** del queso o polilla, que practica sobre la superficie del mismo excavaciones más o menos extensas y profundas que perjudican inmediatamente el aspecto exterior del producto y favorecen la rápida evaporación de la humedad normal del mismo y como consecuencia la pasta aparece extremadamente seca y quebradiza. Los ácaros atacan los quesos en sus distintos grados de maduración, pero demuestran cierta preferencia por los más estacionados. Un polvo fino cuyo color puede variar del blanco amarillento a marrón, según el tipo de queso atacado, es el indicio de este ácaro.

Este polvo está compuesto de cuerpos de ácaros muertos, tegumentos de larvas, productos de desasimilación, huevos, ácaros, etcétera.

Considerando los ácaros que se adaptan fácilmente a los diversos medios de vida y alimentación, aparte de los quesos, tales



como granos, harinas, frutas secas, etc., es de imaginarse los medios de difusión de este insecto.

Los ácaros son ovíparos y su evolución biológica se realiza en 4 a 5 semanas. Los huevos son muy resistentes a los agentes adversos; la incubación dura de 10 a 12 días, y pasando este período dan origen a las larvas que presentan en el lado ventral una plaqueta adhesiva destinada a favorecer la propagación de la especie, pues por medio de ella se adhiere a cuanto objeto adecuado se le acerca y puede servirle para trasladarla a otro medio propicio. Una pareja de ácaros, puesta en condiciones favorables, puede producir un millón y medio de descendientes en tres meses.

Medios defensivos: Conviene como primera providencia evitar la contaminación de otras dependencias aún no afectadas y esto se consigue mediante la lucha con los productos y locales atacados e infectos.

Aquellos productos excesivamente atacados por los ácaros deben ser destruídos por el fuego. Las piezas en el período inicial del ataque por los ácaros, deben ser raspadas cuidadosamente la superficie, quemándose los parásitos. Por último, todo el stock de quesos, ya sean sanos o atacados, después del raspado deben sumergirse durante un minuto en un baño maría calentada a 80 gr. C. Se deja secar al aire y se le aplica una mano de aceite de lino o un baño de parafina. Dentro de un local infectado, la lucha contra el ácaro se hace más difícil, debido a que siendo desalojado del queso, puede introducirse dentro de los intersticios, junturas, donde resulta sumamente difícil ser destruído por los métodos corrientes de destrucción. Los productos se suelen también impregnar con sustancias grasas, donde el ácaro difícilmente se desarrolla. Un medio radical es la fumigación con gases venerosos. Es indudable que el éxito de la operación dependerá del cuidado y rigurosidad que se disponga para lograr la hemeticidad del local a fumigar. Si se emplea el anhídrido sulfuroso se tendrá la precaución de sacar los metales o bien dar una mano de vaselina a fin de evitar los efectos de la corrosión. Como los huevos de los ácaros resisten la acción destructora de los gases, es necesario repetir la fumigación a los 12 o 14 días después de efectuada la primera, es decir, cuando hay nuevas larvas, pero antes de que aparezcan nuevos huevos. La falta de repetición de la fumigación en época oportuna implica una nueva invasión al poco tiempo.

Sulfuro do carbono, es muy indicado para los fines anotados

más arriba. Es un líquido, claro o ligeramente coloreado, según su grado de pureza; es muy volátil. La cantidad a emplearse se calcula a razón de 150 cc. por metro cúbico del local a fumigar, para facilitar su volatilización se colocará en recipientes que tengan mucho diámetro y poca profundidad. Deberán colocarse en los estantes superiores del sótano, pues como los vapores que se desprenden son más pesados que el aire, se dirigen a la parte inferior. El local deberá permanecer bien cerrado durante 24 horas, después de lo cual es necesario practicar una abundante ventilación, tomando en el momento de abrir las puertas y ventanas las precauciones necesarias a fin de evitar los accidentes que pudiera ocasionar la toxicidad. Debe tenerse en cuenta también que el SULFURO DE CARBONO ES MUY INFLAMABLE en estado de gas.

Anhídrido sulfuroso: Se produce quemando la cantidad necesaria de azufre calculada a razón de 20 gramos por metro cúbico. El azufre se coloca en recipientes adecuados para ser quemado. Terminada la fumigación se dejará lo mismo 24 horas y se tomarán las mismas precauciones antes de entrar en los locales así tratados.

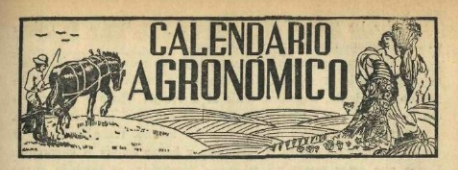
Caporit: Es muy indicado su uso.

Fermentación secundaria o fétida, podredumbre del queso Gruyere y Emmental

Es una *enfermedad* que se *manifiesta generalmente a los* 4 o 5 meses o más, después de la elaboración sobre queso que hasta ese momento era excelente.

Síntomas: Comienza con un aumento lento y progresivo del pH acompañado por una alteración del gusto y *aroma, que es poco marcado al principio*. Al cabo de algunas semanas el olor es francamente fecal. Al mismo tiempo el queso se vuelve convexo. Simultáneamente se nota que la pasta toma una coloración grisácea o presenta puntos obscuros de 0.2 o 1.5 mm. de diámetro, constituído por colonias del agente de la enfermedad. *La coloración grisácea y los puntos son más y respectivamente* más numerosos en una zona de algnos centímetros a partir de 1 a 2 centímetros bajo la corteza. Más o menos 3 meses después de los primeros síntomas el gusto del queso se vuelve menos fétido y recuerda un poco la cebolla y el ajo. Por lo general se localiz

la enfermedad en la periferia del queso. Esta enfermedad no tiene nada de común con la podredumbre blanca provocada por el Bac. putrificus. El punto marrón que forman los Bac. propiónicos es también una acción distinta. El agente de la enfermedad es el Bac. petreolítico, que se presenta en bastoncitos cortos, muy poliformes, ya sea rectos o curvos o bien en forma de coccus, a menudo en forma de diplo, de unos 1.2 a 2.8 micrones de largo por 0.7 de ancho. Toman el Gram de una manera irregular, es inmóvil y a no es orula. Forma pequeñas colonias circulares, casi transparentes o lechosas sobre gelosa en tubo inclinado. Se desarrolla bien anaerobiamente y también es aerobio. En picadura se desarrolla de una manera filiforme a lo largo de la picadura. No produce gas y no ataca a los lactatos; ataca la lactoda y glucosa. No produce indol ni catalasa. No licúa la gelatina. Los medios para luchar directamente contra la infección de la leche son hasta ahora muy precarios. Hay que proceder a una rigurosa limpieza en lo que se relaciona con la manipulación de la leche. La destrucción del microbio, cuando ya se encuentra en la leche parece por el contrario ser más factible, pues el microbio resiste muy mal al calor. Es posible que si se vuelve a calentarse el queso a 55 a 57 grados pueda destruirse.



Trabajos de Ganadería en los meses de Enero, Febrero y Marzo

VACUNOS—

Estos meses requieren una contínua y asidua vigilancia de las haciendas. Hay siempre "bicheras": las moscas ponen sus huevos en las heridas o mucosidades de los animales y las larvas que se desarrollan produciendo galerías en los tejidos logran el aniquilamiento o la muerte de los animales. Hay que recorrer todos los días los potreros y parar rodeo muy seguido. Recoger el ganado muy temprano y trabajarlo con la fresca. La madrugada es la hora en que los animales abichados comen, no se ocultan y pueden juntarse. Si quedan escondidos y escapan a la curación, peligran.

Hasta Marzo puede haber bicheras. Según las condiciones en que viene la estación y la postura de la mosca, hay semanas que recrudecen el mal: las últimas son siempre temibles. Remedios que maten las larvas y no irriten demasiado. Substancias que eviten nueva postura: he ahí el secreto.

Estos meses, sobre todo Enero y Febrero generalmente secos y con grandes calores, exigen abundancia de agua. Calcúlese para tener una idea que un vacuno adulto debe tomar 60 litros por día, si se poseen aguadas artificiales. Si hay aguadas naturales, éstas a medida que arrecia el calor, se van secando y son peligrosos los pantanos.

Sacar animales después de largo tiempo de permanencia en el barro, es tener que cuerearlo. Los toros ya trabajan o se echan en Enero si por calidad del campo se busca la parición del mes de Setiembre y octubre (período de gestación de la vaca, 9 meses). Cuanto mejor es el campo, más temprano deben echarse los toros.

Cuidar los toros, fijarse si trabajan y reponerlos. Se retiran en Marzo cuando se busca parición tardía.

Si el campo es de invernada, no hay que mover la hacienda sino cuidar las bicheras, que sobre el agua, y no olvidar que pasto de verano abundante, impedirá venir al nuevo de Otoño e Invierno o sea que pastura alta y seca, resultará después mal inverno siempre.

Hay que madrugar mucho, recorrer mucho, trabajar mucho y cuidar, vacunando contra el carbunclo y bañar contra la garrapata. Cuero que estos meses no se saque enseguida, es también cuero perdido.

OVINOS—

Meses de bichera los dos primeros. Los ovinos sufren más y *mueren en alto porcentaje. Repasar las majadas recogidas con* la fresca y sacar abichados a pequeños potreros con verde y agua abundante, donde se curarán diariamente. En estos tres meses se combate



la sarna bañando bien, sin que quede ni un animal en el campo, siempre dando dos baños con diferencia de dos semanas por vez. Tiene que extinguir la sarna, pues después de Marzo ya tienen cuarta lana; se gastará más y será más difícil la lucha. Buen bañadero, buen remedio bien dosificado y no menos de 2 minutos de baño si hay sarna y 1 minuto si no se hallan sino simples picaduras. Si hay costras, romperlas previamente.

Hay que preparar los carneros que se echarán en Febrero si se quiere tener parición temprana, o en Marzo si por la calidad del campo de pastura nueva tardía, se busca parición de Setiembre (período de gestación de las ovejas 5 meses). Previamente debe clasificar bien las majadas por tipo y por lana.

Enero y Febrero son meses bravos también en campos donde hay carbunclos bacteridiano y "mancha" o sea el carbunclo sintomático en los lanares. Vacunar para cada enfermedad, pues requieren distintas vacunas.

Hay que sacar los borregos de las majadas en Marzo a más tardar, antes de echar carneros. *Las ovejas falladas según clasificación* y gordas se apartan para consumo o se venden. No hay que olvidar que es un error creer que los ovinos precisan poca agua. Hay que tratar que tengan ésta en abundancia y algo de verde. Según corra este trimestre será en Otoño la epidemia de lombriz. Con tiempo, precaverse y dar buenos lombricidas a adultos y jóvenes.

EQUINOS—

En Enero se pueden hacer cubrir las yeguas. Período de gestación es de 11 meses. Cuidar no les falte agua. Las yeguas viejas



en cría, suelen empantanarse. Cuidar mucho los equinos de trabajo, lavando bien los lomos cada vez que se desensille y usando jergas limpias. Meses terribles para "basteras" y nacidos" en los lomos. Cuidar los vasos y arreglarlos, pues por el suelo endurecido sufren mucho. La exigencia de trabajo contínuo con bovinos y ovinos exige un mayor desgaste de los caballos de servicio y obliga a un doble cuidado de éstos.

Trabajos de Agricultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Se termina en Enero la trilla de trigo y está en su apogeo la de lino. Si no se dispone de cosechadores que corten y trillen bien a punto hay que formar montones de 6 a 8 "gavillas" y una más de sombrero o de sombrilla, haciéndole correr la atadura hacía atrás de los tallos y poniendo la gavilla con las espigas hacia abajo que tape el montón. Si la trilladora demora, conviene emparvar bien para no tener trigos lavados, claros y de poco peso específico, cuando no brotados. Mejor entonces es emparvar, pero hacerlo bien.

Hay que saber vender después el fruto de la cosecha, tanto como debe saberse producirla.

Todavía al sur del país se plantan maíces precoces a veces sólo dan choclos pero siempre buen verdeo. Hay que aporcar el maíz, y tenerlo carpido sin yuyos. En Marzo los que están apurados, quieren ya cosechar maíz. No hay que olvidar que maíz formado y granado, requiere siempre que desecándose en la planta pierda su humedad. No se hace buen negocio recogiendo maíz con un 25 o un 30 % de humedad, si el tipo de venta es sólo después del 15 %, como exige la exportación generalmente.

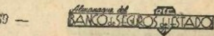
Hay que restrojear o sea arar superficialmente: si es posible *enseguida y detrás de las cosechadoras o de las segadoras atadoras.* Si vino lluvioso el año, se evitarán los yuyos ya nacidos y si viene seco, se guardarán millones de metros cúbicos de agua por hectárea, que si no se perderían por evaporación, máxime cuando se dé una ligera rastreada después de las lluvias y se evitará así que las tierras "bombeen" agua. Además, si se quiere arar temprano para sembrar avena en Febrero, no se podrá hacerlo después en caso de seca, si no se tuvo esa precaución. Combatir las malezas. En este trimestre florecen varias y especialmente en él, lo hace el abrojo grande, la más temible. Arrancarlo, quemándolo. Si hay mucho, cortarlo no dejándolo jamás florecer. La avena se precisa en Marzo sea para Ganadería o para caballos de tiro en agricultura.

En Enero se corta y emparva alfalfa y si se va a plantar nueva hay que ir preparando tierras para sembrar en Otoño. Aporcar el maní y girasol. En Febrero se cosecha el maní, pudiéndose aprovechar su ramazón para forraje bien seco y enfardado, para ganado lechero o aún yeguarizos.

Se comienza en Marzo el laboreo de tierras para cereales de Invierno. Este trimestre es de intensa actividad, pues, se realiza generalmente la liquidación de cosecha con todos los problemas subsiguientes del arreglo de cuentas, créditos y facturas y se realizan los pagos, etc.

Es el trimestre de balance, para el cultivador agrícola; hay que liquidar al mismo tiempo que se prepara y se inician sucesivamente todas las labores y se pasa revista general a todas las disponibilidades de trabajo y maquinaria del nuevo año. Y a la vez hay que resolver los contratos de tierras, las ampliaciones de área de cultivos, las posibilidades de aumento o de disminución. Fin de jornada y comienzo intenso del nuevo año agrícola, estos tres meses son además del término de la batalla dada, todos los problemas de la nueva batalla a darse y a ganarse.

Bajo la exigencia de las cosechas que se terminan en Enero, la comercialización de Febrero y sus trabajos preparatorios de roturación y siembra, se llega a Marzo con la creciente necesidad de ir



aplicando con total dominio de todos los rubros del trabajo agrícola, una nueva e ininterrumpida labor de producción.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

En Enero la recolección de frutas se halla en su mayor intensidad, como ser duraznos, damascos, ciruelas, algunos tipos de peras.

Siempre recoger la fruta que esté fría: de madrugada si es posible o muy tarde. Si por la gran cantidad, ello no es posible, no encajonar ni embalar hasta que se halla enfriada. Según que esté muy lejos el destino, cosechar varios días antes de la maduración completa.

Muchos cuidados al recogerla y encajonarla sin que sufra golpes. En Silvicultura se pueden hacer almácigos de eucaliptus a la sombra y bien regados. Mucho riego a los otros almácigos y matar hormigas.

En Febrero se cosecha aún mucha fruta también. En el mes de Enero desde el 15 en adelante, injertar con escudete a ojo dur-



miente. Se descalzan los pies de injertos, suprimiendo brotes, chupones *del patrón y alguna raíz que hubiera echado el injerto.* Cuidar los injertos hechos en Diciembre, para que las ligaduras que deben en ese caso aflojarse no estrangulen los patrones, pues se forma una hinchazón reveladora.

Se cortan los patrones a 10 ctms. arriba del injerto prendido. En Silvicultura se siembran: Pinos, Eucaliptos, Plátanos, Nispeyas, Tilos, Casuarinas, Cedros, Fresnos y Robles, bien al abrigo de los vientos.

Hay que mover las plantas en macetas o tarros y evitar que la raíz principal penetre al suelo.

Se hacen injertos de yema en los naranjos en Enero, mes en que también se despuntan brotes verdes, siguiéndose en Febrero esta poda de verano.

Debe ralearse la fruta si viene demasiado. Apuntalar árboles que peligren. Hay que crear entre filas de frutales o forestales cuando se quiere aprovechar el agua caída y evitar el "bombeo" de las tierras.

Hay que sembrar en Marzo las semillas de árboles cuya propiedad de germinación no es prolongada.

Se pueden hacer gajos verdes de Evónimus para adornos, romero y verónicas, etc. Estos meses se recogen semillas maduras de árboles forestales. En Marzo se comienza a sembrar carozos de duraznero, damasco, cerezos, nísperos y ciruelos que van a germinar en la próxima Primavera.

Como consejos generales, no hay que olvidar que estos meses son de gran cuidado para los riesgos que deben ser abundantes y

defensas contra soles y vientos para los almácigos; evitar siempre las hormigas, la desecación del suelo y proceder con arados pequeños o cultivadores a mantener la mayor humedad del suelo en los montes. En lo que se refiere a plagas véase Calendario de Sanidad Vegetal.

Son meses de intensa producción frutal, de cuidados a los nuevos vegetales y de preparación intensa para el porvenir de los árboles. No hay que dormirse jamás, ni que los instrumentos de labor, los brazos y la inteligencia, se duerman tampoco.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Enero, Febrero y Marzo.

En Enero limpiar hojas, quitar renuevos y sacar pámpanos inútiles, que sirven de refugio a orugas, crisálidas y otros parásitos. Despuntar brotes nuevos y dar una arada superficial.

En la bodega, por los fuertes calores hay que estar prevenido frente a varias enfermedades. Se deberá haber trasegado o sino hacerlo ahora, con todos los vinos. Lavar bien los recipientes y vasijas acidificadas o enmohecidas. Azufrar también.

Realizar rellenos continuados y sin remover las vasijas, sin mezclar vinos nuevos con viejos. Buen mes para embotellar vinos cuyo estado sea bueno. No hay que olvidar que el que tenga viñedos, debe este mes declarar su probable cosecha.

La cosecha de la Uva que es en Marzo, deja a Febrero los cuidados finales, tanto en los detalles de cuidar, sacando algunas hojas en variedades de uva de mesa que lo requieran, como en los tratamientos finales.

La vendimia exige comenzarse con buen tiempo y durante horas que ya haya desaparecido el rocío. Realizar previamente pruebas de madurez y grado alcohólico. La uva debe ser llevada en el día a la molienda. Una vez molida y separado el escobajo, en las máquinas especiales se lleva a las piletas o cubas para fermentar. Cuidar de no llenar las cubas, dejando medio metro libre para "el sombrero" y los gases. Después se harán las "correcciones" convenientes.

Si se emplea bisulfito demora unas 24 horas la fermentación. Sumergir el orujo o sombrero dos o tres veces diarias. Tomar la temperatura y aerear si pasa de 35º y haciendo, mejor si es posible, circular el mosto por cañerías de cobre o hierro estañado sumergidas en agua fría.

Cuando el mustímetro marca 10º Beaumé a 15º de temperatura se da por terminada la fermentación fuerte y se procede al *"descube" que consiste en separar el vino mosto de la parte sólida* (en los vinos claretes mucho antes). Se sigue la fermentación sin orujo. Después de descubado se lleva a vasijas sin azufrar y se termina la fermentación en 10 o 15 días.

Al fin de vendimia se da el primer trasiego, tratando sea en días más bien de baja temperatura y presión alta. Después pasar el vino a vasijas muy limpias y azufradas y rellenar cada 5 días, tapándolas perfectamente. El vino con que se rellene, que es la base de la conservación, debe ser elegido, agregándosele a éste 10 a 20 gramos de anhidrido sulfuroso por hectólitro.

Trabajos de Horticultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Mucho riesgo este mes, de mañana muy temprano o mejor de tardecita. Carpidas, encardas y *aporcaduras*. Concluir de preparar todos los cuidados que faltan, cavando hondo para las hortalizas de Otoño.

Mucho cuidado con los almácigos y extirpar las hormigas de los alrededores.



Sr. Automovilista:

MODERE LA VELOCIDAD

AJUSTE SUS FRENOS

RESPETE LAS ORDENANZAS

pero . . .

Asegure su Automóvil

PÓLIZA COMPLETA:

RESPONSABILIDAD CIVIL
DANO PROPIO
INCENDIO
ACCIDENTE DEL CHAUFFEUR
ROBO

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



Se siembran en Enero:

Al aire libre, las siguientes hortalizas: acedera, acelga blanca Romana, achicoria de raíz, arvejas enanas, albahacas de hoja ancha, alcauciles, apio blanco lleno, apio nabo, berenjena enana temprana, brócoli tardío, berros de varias clases, cebollas coloradas y de Nápoles, chata de Madeira, piriforme, Blanca de Nápoles y blanca de Génova, coles crespas romanas y de Nápoles; coliflores tardías de Nápoles y tempranas de París, col rábano blanco y violetas, colinabo blanco, escarolas de varias clases, espinaca de Holanda y de Viroflay; lechugas de varias clases; maíz dulce temprano para choclo; nabo de varias clases; papas europeas varias; pepinos de varias clases; perejil común y crespo; pimientos tempranos; porotos de varias clases; puerros; rabanitos varias clases; remolacha; repollo blanco de Pisa, bacalán de Brunswick, crespo de Asti temprano, de Vertus, etc.; salsifíes; tomates tempranos, zanahoria corta precoz y de Holanda y zapallitos de tronco.

Se siembran en Febrero:

Acelgas, arvejas, apio blanco, alcauciles, achicoria, nabos, cardos cebollas, coles, colinabos, escarolas, habas lechugas, perejil, puerros, remolachas, rabanitos, salsifíes, zanahorias, etc.

Se siembra en Marzo:

Plantar todo lo que se tenga en almácigos. Cuidar de las malezas que vienen con intensidad. Preparar para las siembras de hortalizas de Otoño e Invierno.

Se plantan bulbillos de ajo, cebolla para verdeo y chalota, así como también otras verduras que sirvan para condimento.

Se siembran acelgas, arvejas para cosechas tardías, cebolla para

---

Las indemnizaciones por accidentes del trabajo

La indemnización obligatoria a los accidentados en el trabajo o a sus familiares si aquellos fallecen, es una conquista social que honra a la legislación de nuestro país

Las indemnizaciones, según la gravedad del accidente y del jornal que ganaba el obrero, suelen ser de elevada importancia, pues en los casos de fallecimiento y de incapacidades permanentes, debe entregarse un capital para servir las rentas correspondientes.

Todos los patronos son responsables por los accidentes que sufran sus obreros y empleados.

Pero, asegurándolos en el Banco de Seguros del Estado, este toma a su cargo esas indemnizaciones y toda la asistencia médica.

cabeza, escarola crespa, espinaca, lechuga, nabos, remolacha, salsifí y zanahoria.

PAPAS—

Desde meses anteriores se cosecha, pero es el mes de Enero el principal de la cosecha de papas. Conviene previamente quemar sobre el terreno todos los tallos secos y hojas para evitar muchas enfermedades y gérmenes donde han existido enfermedades criptogámicas.

Conviene elegir apartándolas a la vez que se cosecha, las mejores variedades para semilla. Clasificar el producto de cosecha pues se gana al comerciarla ya que se ofrece generalmente muy mezclada y desmerece así en valor.

Se realiza en estos meses la siembra de la denominada papa de verano, pero conviene sembrar principalmente las variedades de origen europeo, conservándose en Enero y pudiendo seguir en Febrero Con el producto de esta cosecha puede disponerse de buena semilla para la siembra de Primavera.

Sembrar en surcos, si es a mano en tierra muy bien prepa-

rada, a 0.60 centímetros de distancia entre líneas y a 0.50 centímetros de un tubérculo a otro..

Pasar rastra de dientes en el sentido de los surcos. Se siembra con el arado también en tierra bien hecha, tratando de mantener las distancias indicadas y dejando un surco entre medio sin sembrar.

Debe ir enterrada 10 centímetros si la tierra es bien suelta y menos si es tierra fuerte.

Trabajos de Avicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Son meses, sobre todo los primeros, en que no debe escasear el agua fresca y abundante, ni la sombra natural, o lograda con cobertizos. Si faltan tales elementos, no hay desarrollo de músculo o sea de carne y se favorecen las enfermedades. Combatir los parásitos, sobre todo piojos, con polvos o baños insecticidas.

Los cuidados comunes a Enero y Febrero, son además mantener limpios los gallineros por el Peligro de parásitos (creolina al 5 % y lechada de cal) así como buenos revolcaderos de cenizas y arena. Mucho verde en la alimentación.

Ya en Enero se retiran los gallos de los planteles y se separan pollos y pollas nacidas temprano que es el ideal. Los gallos ganan salud; las plumas nuevas del lomo de las gallinas en la muda, no sufren, y recién se echarán los gallos en Julio o Agosto o cuando se necesiten huevos para incubar temprano.

Hay que recoger más seguido los huevos, estos meses de calores, de los nidales bien encalados y desinfectados: puede hacerse dos veces diarias, tratando de guardar los huevos en lugares frescos y recogerlos limpios. No hay que olvidar que para la venta, los que más se conservan son los sin galladura.

Conviene desinfectar y aerear bien todo el material de incubación ahora inactivo.

Ya al llegar Marzo, se separan los pollos de las pollas y se forman los lotes, acostumbrándolos a sus futuras habitaciones, pues

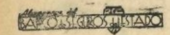


…o hay que olvidar que deben estar aclimatados por el período de la muda, que empieza intensa y en la cual sufren mucho las aves.

Hay que separar y engordar las aves viejas o defectuosas para la venta y cuidar que las pollas nacidas temprano que empiezan a poner en Marzo con gran ventaja para el dueño, no carezca de buena comida y cal abundante, pudiendo darse conchilla molida. pero mezclada con alimentación, así como algo de polvo de carbón para desinfectar. Prepararse para el Otoño con los gallineros arreglados y revisados, que haya buena ventilación pero no corrientes de aire.

Si las gallinas estos meses comen plumas, se puede combatir dándoles al lote alimentos con algo de carne cruda y si es posible separar las más voraces y darles carne sanguinolentas o "entrañas", pues los otros sistemas no son prácticos; puede notarse que lo que más buscan comer son pluma con el tronco con sangre. Es por falta de ciertas substancias alimenticias que la perversión del gusto se realiza.

Se eligen los reproductores eliminándolos los defectuosos, y se procede al balance para empezar el año avícola, resolviéndose las disponibilidades de planteles para reproducción y la elección de los animales a eliminarse para consumo y venta.



Trabajos con cerdos en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Sombra y agua fresca así como buen verdeo es la necesidad fundamental de los cerdos en estos tres meses.

Para tener lechones en Otoño, es necesario que los verracos trabajen de tardecita o en la noche y madrugada, pero no a otras horas. No conviene perder los "calores" de las cerdas. Ya en Marzo se pueden racionar todos los porcinos.

Se apartan en Marzo los animales para engordar debiendo calcularse según la alimentación, que tardan 60 a 90 días para engordar y que el peso que se busca es de 90 a 100 kilos.

Pero durante los meses calurosos los enemigos de los cerdos son los piojos, las lombrices intestinales, la sarna y el cólera. Para combatir los piojos y la sarna, se recomienda el kerosén en pulverizaciones o baños, aunque hay remedios en el comercio que traen las *dosificaciones correspondientes.*

Para prevenir las lombrices intestinales hay un remedio conveniente y que actúa favorablemente en el desarrollo. Darles a comer y si no lo hacen, agregarle una parte en la comida, de una mezcla de 80 litros de cenizas de madera, 20 litros de cal apagada al aire libre, 20 litros de sal común, 450 gramos de azufre y 450 gramos de sulfato de cobre. Ese remedio es preventivo.

Si hay lombrices, se da en la alimentación una cucharadita de las de café, de Trementina, por cada 36 kilos de peso vivo a ali-

---

Lo establece la ley

Si un obrero sufre un accidente mientras trabaja o en "ocasión del trabajo", el patrono debe atender:

—Indemnización del medio jornal si está imposibilitado menos de treinta días.

—*Indemnización de dos tercios de jornal, si la incapacidad se prolonga más de treinta días.*

—Asistencia médica.

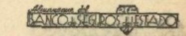
—Gastos de hospitalización.

—Gastos de farmacia.

—Renta mientras viva el obrero, si como consecuencia del accidente queda incapacitado para el trabajo.

—Renta a la viuda, hijos o padres, si el obrero fallece como consecuencia del accidente.

Todas estas cargas las toma por el patrono, el seguro contra accidentes del trabajo.



mentarse y una vez por día durante tres días, purgándose después con sulfato de soda que es económico.

Para el cólera hay que emplear simultáneamente el suero y el virus, que pueden conseguirse en casas que venden artículos veterinarios.

Vigilar mucho por la peste porcina o Hoggs Cólera.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Fuego y aradas sanean el rastrojo. Las enfermedades en agricultura cerealistas se trasmiten generalmente en los resíduos de cosechas. Quemar primero y dar una labor superficial, previa a los trabajos de preparación de Otoño.

En el maíz, en los tres meses a medida que se carpe y se destruyen malezas, hay que cortar, juntar y quemar las plantas con carbón sin dejar que el polvo negro de sus espigas vuele (usar bolsa). Al terminar la cosecha de maíz, si no se aprovecha bien el rastrojo o después de realizarlo, aplicar los mismos consejos anteriores de labor superficial.

Las enfermedades más comunes en los frutales que deberán combatirse estos meses, son el Oidium o "blanco" del manzano, la Antracnosis o Sarna de los Citrus (naranjos, etc.) y varias rullas o enfermedad amarillenta de las hojas del Duraznero, Ciruelas y Damascos. Contra la enfermedad de los naranjos especialmente, hay que usar pulverizaciones de caldo bordelés al 1 o|o (Sulfato de cobre 1 kilo, cal viva 1 kilo y agua 100 litros).

Se nota en la Vid, especialmente en los racimos y hojas y dedeberán *combatirse todo el tiempo la llamada peronóspera en las*

hojas y Oidium en racimos, que se combaten con espolvoreos de sulfato de cobre calcinado y azufre.

Aparecen también el Iidium o blanco de los zapallos, la virnela de la acelga y remolacha, antracnosis de la arveja, etc., etc. Casi todas se combaten con caldo Bordelés al 1 % y dar tres pulverizaciones; no olvidar que el Sulfato de Cobre hay que prepararlo así:

a) Disolver bien el sulfato en 50 litros de agua tibia.
b) Disolver bien la cal agregando poco a poco agua y completar 50 litros.
c) Echar la lechada de cal de a poco, adentro de la solución de sulfato y no al revés.

Recipientes y revolvedores que no sean de metal, ni estaño o hierro.

Echar en un vaso de vidrio y observar después de un rato que se deposite. Si el líquido de arriba queda incoloro, está bien hecho el remedio. Si queda celeste, echar un poco de lechada de cal hasta conseguir que la prueba resulte bien o sea que quede incoloro.

Trabajos de Ganadería en los meses de Abril, Mayo y Junio

VACUNOS—

Meses de preparación para el invierno. Clasificar en Abril todos los lotes, retirando los toros, pues si no la parición es muy tardía. Los ganados se mueven despacio y se van espaciando estos trabajos pues llega la "purga" con el pasto nuevo. Tratar de dejar levantar el rocío antes de trabajar.

Generalmente si no se ha hecho la yerra de Primavera, se realiza en Mayo; mejor es buscar una buena "menguante" pues si no influye la luna sobre las heridas, está probado que cuando



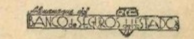
no hay luz, los animales de noche no caminan tanto cuando están doloridos.

Se marca, señala, se castra y se descorna. Todas estas operaciones en terneros muy grandes con madres delgadas y campo bajo, ofrecen una estada penosa al invierno. Deben en realidad hacerse todas juntas, sólo cuando no hay más remedio. Conviene hacerse castración y descorne en verano dejando para el Otoño solamente la señalada y marcación. El descorne a fuego y la castración con terneros nacidos de pocos días, son óptimos y aquellos no sienten después dichas operaciones que resultan brutales realizadas en otra edad. Además hay que pensar que a ellas se va a agregar la "desternerada" o sea separarlos de las madres. No conviene hacer ésta en seguida, salvo cuando se puedan dejar los terneros en sus pastoreos y llevar las madres lejos. Siempre así, "robando" las madres, extrañarán y sufrirán menos. Si no se puede hay que dejarlos una quincena junto a las madres y llevarlos a buen pastoreo lejos, pues los primeros días se agotan caminando y sin comer casi. Estos meses son buenos para liquidar todo lo gordo antes del invierno. También hay que bañar seguido si hay garrapata y vacunar contra el carbunclo si no se hizo ello en Primavera.

Buenos meses para amansar bueyes. No aconsejamos descolar vacas o sea sacarles la cerda, salvo despuntar un poco, más bien como limpieza y cuidado pero no para ganar con su producto.

LANARES—

Hay que llegar al invierno sin sarna. Eso que recomiendan los calendarios, de pasarse curando "picaduras", es garantirse sarna todo el año. Más vale bañar en horas de la mañana dando dos buenos baños, sin que quede un solo animal sin que reciba el ba-



ño y no hay que olvidar que si se dejó persistir la sarna en las majadas, el "veranillo de San Juan" generalmente a fin de Junio remacha el clavo.

Hay que apartar todo lo gordo y salir de ello ante del invierno, capones y ovejas *falladas previa elecciones del "consumo"*.

Estos meses van a purgar las ovejas con el pasto nuevo. Hay que entrar al invierno con las ovejas limpias y sin "cascarrias". Muchos descolan en Otoño sacando 100 o 150 gramos de lana corta *por animal adulto. Cuidar las borregadas de la lombriz.* Repasar las majadas y cuidar las pezuñas. Cuidar las ovejas significa también cuidar los alambrados, tenerlos bien estirados y evitar los destrozos de las lluvias de Otoño, limpiando los "cruces" en los arroyos. No se podrá hacer en invierno con las ovejas madres ya pesadas, muchos trabajos que hay que terminar en Otoño.

Trabajos de Agricultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En este período se comprende toda la preparación y comienzo de la siembra de cereales y oleaginosos.

Cada labor perfectamente hecha, debe realizarse en la verdadera oportunidad de este trimestre.

Arar, rastrear, pasar el rodillo y repetirlo las veces necesarias, pueden ser aisladamente operaciones fáciles; pero bien hechas, una relacionadas con las otras y en la oportunidad que no se deje pasar tiempo de más, ni quiera lograrse con tiempo de menos; ahí está el secreto.

Unicamente con ello, se puede obtener una tierra bien desme-

nuzada hasta lo más profundo, siempre que haya suelo o subsuelo conveniente, bien aereada o "cocida" como se dice, sin terrones pero tampoco con vacíos llenos de aire, por estar muy pulverulenta y sin ser un ladrillo por lo apretada. Más que nada, que guarde toda el agua adentro sin estar empapada y sin que dicha agua salga afuera por evaporación, que para eso sólo deben obrar las plantas con sus raíces, su tallos, sus hojas, etc.

Así, si en este semestre se ara poco pero no se hace bien o se hace a destiempo, se pasa la rastra como un deber pero no inteligentemente, se pasa el rodillo cuando precisamente el suelto está mojado o se rastrea suelo empapado, todo ello puede realizarse, pero no lo será inteligentemente.

No sólo hay que preparar todo para sembrar después de Junio, sino ir escalonando el trabajo a medida que se pelea con la adversidad del tiempo, de modo que lo principal del laboreo y preparación, quede hecho y aún sino todo terminado, tener sembrado bastante a fin de Junio.

Escalonar las siembras sería ya un seguro de cosecha, aunque *no se admitiera que sembrar temprano es favorable, máxime para* variedades tempranas.

Claro que hay que ir "templando las cosas" y viendo "cómo pinta el año". Buena tierra y semillas, buen trabajo y buena cabeza, es el secreto de la cosecha futura.

Semillas seleccionadas y limpias y muy bien curadas para el trigo. Con sulfato de cobre al 1 % se cura contra el carbón común. También hay productos en polvo muy buenos. Pero contra el carbón volador sólo hay el tratamiento con agua caliente poco conocido y que requiere un mínimo de comodidad. Entre varios buenos vecinos puede hacerse consultando un ingeniero agrónomo.

Trigo sembrado con dos rejas y buenos rastreos y semilla sana y de buen origen. Curioso es observar lo que un agricultor estudia y medita para comprar un caballo de paseo y sin embargo no trepida, ni estudia ni medita al comprar con apremio cualquier semilla a último momento, malogrando a veces todo su esfuerzo y su futura esperanza. Dar una sola reja es engañarse a sí mismo. Darla muy superficial, salvo rastrojear, lo es también. Darla muy hondo sin



que esté "hecha" y sobre todo si viene llovedor, es preparar adobe para las pequeñas raicillas de las futuras plantas.

Mezquinar semilla por hectárea es absurdo. Echar demasiado si el grano es pequeño, es ser pródigo sin provecho y complicar la vida de desarrollo de las plantas. Fuera de trigos para forraje como el Lincalel, que ya se siembra desde Marzo, puede empezar a sembrar trigos tempranos en Mayo y seguir Junio. Preparar tierra para lino bien hecha; hay quien a fin de Junio siembra con éxito.

En tierra pobre como principio general, siémbrase más temprano. Si la semilla es defectuosa como consejo bueno y si la adversidad del año es grande, "cargue la mano". No le vamos a recomendar *cantidades fijas de trigo, sean 70 u 80 kilos la Ha. ni de lino 50 kilos la Ha*, etc. Hay que ajustar las cantidades a la tierra, a las semillas y al año.

Puede sembrar avena y cebada para semilla, pues para pastoreo es tarde mientras arraigan y crecen. Hay quien se deja ir y se confía en el siguiente trimestre. Pero, cuántos días garantizados puede disponer en éste? ¿Cuántas lluvias habrá en éste o en el otro? Como nadie puede ser profeta, hay que aprovechar el día de punta, menos en los animales de trabajo que hay que prender temprano soltándolos *temprano, por las heladas que los rebaja y enferman.*

No hay que olvidar que en Abril comienza, según maduración y condiciones del clima, la cosecha de maíz que sigue en Mayo. A veces se precisa plata, el maíz "pinta bien" y en el apuro se cosecha

mucha agua. La calidad mala, se encarga de quitar ilusiones al que se apuró demasiado y al que no supo que el mejor lugar de madurar el maíz es la espiga, recogiéndolo sazonado (y no digamos si sembró maíz amargo que sigue siempre verde macollando y es cuestión de cerrar los ojos y nunca acabar).

No recomendamos pues un mes determinado, sino aquel en que el maíz esté bien sazonado y no hay que entrojar muy húmedo pues el disgusto va a ser más grande.

*Si quiere sembrar alfalfa con tierras como harina y profunda*mente labradas y limpias se comprende, siempre temprano, antes que las heladas puedan tomar las plantitas tiernas. No piense que se va a arraigar como para sacar cortes, pero en la Primavera si se cuida, limpia y rastrea bien, se gana tiempo y se asegurará el futuro alfalfar.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

Ya se pueden trasplantar los coníferos y árboles y arbustos de hojas persistentes. Se comienza y concluye este trimestre haciendo todos los pozos y trabajos de implantación de montes. Hay que aprovechar para "estratificear" las semillas que se planten en Primavera, *como ser: carozos y petitas, haciéndolo en cajones o panes de tierra* elevados del suelo.

Se pone una camada de carozos, otra de arena húmeda y así sucesivamente, tapando todo con tierra y arena. A fin de Mayo ya se pueden plantar estacas de membrillos, guindos, ciruelos, etc.

Ya en Mayo se hacen estacas (brotes nuevos mejor, recomendamos cortarlos a bisel), de sauces, álamos y mimbres. Conviene plantar temprano brotes nacidos del año anterior no menos de 1|2

País de flores

De todos los países del mundo, Japón es el que ha proporcionado mayor cantidad de tipos de flores a la jardinería moderna. El famoso crisantemo, hoy tan divulgado y apreciado en los países occidentales, procede de tierras japonesas, donde esta flor es considerada noble y sagrada y de la cual se cultivan allí millares de variedades, de colores y de tamaños. Al mismo tiempo, cerca del noventa por ciento de los tipos más extraños de flores que se cultivan hoy en los parques y jardines de todo el mundo son japoneses.

metro de profundidad abriendo con un hierro el agujero previamente, en pantanos y lugares húmedos.

Ya en Mayo se trasplantan los árboles que pierden la hoja o sea los denominados de "hoja caduca". Hasta Mayo, cosechar semillas de árboles, clarear y carpir los viveros y reponer en los montes los claros producidos con árboles de la misma edad y altura; sino es tiempo perdido.

Teniendo árboles frutales, este trimestre hay que dar antes de los fríos una arada y poner estiércol en zanjas.

En Junio es el mes de plantación fuerte de frutales; no olvidar buena tierra, hoyo bien aereado, tierra desmenuzada y que el árbol a plantarse ofrezca equilibrio entre ramas y raicitas. Los de hojas persistentes hay que plantarlos con tierra y cortando bien los panes.

Ya en Junio se pueden seguir haciendo estacas como en Mayo, y además de higuera, granado, grosellero. Hay que encalar los troncos de los árboles después de una limpieza general. En los viveros *que se tienen injertados de escudetes hay que cortar los sujetos* a 12 centímetros sobre el injerto.

Se pueden estratificar este mes carozos de durazno y de ciruelas; además nueces, avellanas, abetos, almendras, castañas, cerezos,

paraísos, plátanos, pinos marítimos, fresnos, laureles, magnolias, manzanos, tilo, etc.

Estos tres meses son de preparación intensa pues además de cortarse las maderas que la explotación exige y cuidando de los montes, es el período de preparación para la plantación de Primavera y los días no son todos aprovechables.

En Junio además, algunos comienzan ya la poda en ciertos árboles. Los demás trabajos numerosos con los árboles en este trimestre, los tratamos en la Sección del Calendario, denominada Sanidad Vegetal.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Abril, Mayo y Junio

En Mayo hay que pensar en reponer las viñas que faltan, pues no es gasto anual sino verdadera reposición del capital. En Mayo y Junio se puede después de caída la hoja de la vid y naturalmente antes de la ascensión de savia, empezar la poda temprana o limpieza. El equilibrio entre el suelo y la producción es lo que rige el concepto de la poda, pues es inútil dejar sarmientos en suelos que no darán buena cosecha.

La poda temprana ejerce siempre adelanto sobre la vegetación y la poda tardía es mala porque debilita. Se puede hacer una poda ahora y otra más corta en Primavera que es definitiva. Hay que dejar en arena los sarmientos para injertos futuros, sin que les dé sol. Se ara entre líneas ya en Mayo, calzando las plantas y se preparan nuevos terrenos para plantaciones así como la tierra para estacadas de pie americano.

Los sarmientos para barbados hay que elegirlos y marcarlos durante la fructificación.

En Junio si es necesario, se desaporcan las viñas y se aerean descalzándose, en lo que gana también el viticultor destruyendo parásitos del pie, retoños, raicillas y yuyos, etc.

En Junio también se trasplantan los pies de viña injertados.

En los trabajos de bodega se da en Mayo el segundo trasiego

Los daños que produce un

INCENDIO

sólo los resarce el

S E G U R O

> Asegure sus bienes
> contra
> INCENDIOS

El Banco de Seguros del Estado

tiene Agencias en todo el País

a los vinos a los 30 días del primero. Cada cinco días se sigue haciendo el relleno.

Se hacen vinos blancos sin fermentar el orujo, agregando 10 a 12 gramos de tanino por hectólitro y para el mosto agregar anidrido sulfuroso 50 gramos por hectólitro. Se decanta el líquido fermentando aparte de las borras. La fermentación que no pase de 25°

En Mayo se espacian los rellenos haciéndolos cada siete días y se decantan las borras si se busca secarlas al sol, pues se pueden vender para fábricas de bitrato. Cuidar el gusto de los vinos, vigilándolos después de los trasiegos.

En Junio se da otro trasiego para los vinos descubados en Febrero. Se clarifican vinos y embotellan. Conviene atender la acidez volátil analizándola cada 15 días.

No nos podemos extender en métodos de clarificación, pero señalaremos que Mayo y Junio son meses convenientes para ello.

Trabajos de Horticultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

El primer mes es de preparación de tierra y entierro de abonos.

Deben comenzarse los plantíos de cebollas Plantar de asiento las plantas repicadas el mes anterior y las de semillero que no lo requieran. Ya en Abril se plantan dientes de ajos, acederas, alcauciles, dividiendo de las matas viejas y replantando renuevos. Y en los alcauciles al dar una punteada se cortan los brotos dejando los cogollos.

En Mayo al aire libre se siembran acelgas, achicoria, se conti-

---

Purifica el agua estancada

Se ha descubierto un nuevo procedimiento para hacer potable el agua. Como todos saben, el agua que permanece mucho tiempo en un mismo depósito se corrompe. El doctor Kruss, conocido bacteriólogo, ha hallado un medio de subsanar ese mal. Se trata de una solución soloidal de plata y otra substancia que no es venenosa y que, por ser neutral, no ataca ni al hierro ni a ningún otro metal. Bastan diez centímetros cúbicos de *dicha solución para cien litros de agua. El líquido así tratado puede permanecer* muchos días en depósitos abiertos y muchos meses en recipientes cerrados sin sufrir alteración alguna.

Es cosa conocida que en los grandes depósitos, el agua se vuelve lodosa hasta el punto de no poderse utilizar las bombas para sacarla. También en este caso el empleo de la solución mencionada sirve para remediar el mal.



ña plantando fuerte cebollas, apio, arvejas y habas, como en abril: en Mayo se plantan frutillas.

Se aporca y se clarean los almácigos. Pueden recogerse en Mayo zanahorias, remolachas, nabos, etc.

Y en Mayo también hay que preparar buenas "camas calientes".

En Junio se siembra lo ya indicado y bajo vidriera ajíes, tomates y berenjenas, etc.

Se empiezan almácigos de repollos, zanahorias y remolachas. Se pasan a tierra definitiva los ajos, cuyos dientes se deben plantar en Abril y otras legumbres cuya siembra se hizo.

En Abril se empieza la cosecha de papa de la denominada "siembra de verano" que debe ser especialmente hecha con semilla importada, así esta producción que se obtiene prolijamente cosechada y mantenida servirá como semilla para la siembra de Primavera.

En Mayo no hay que olvidar de cubrir con paja las escarolas, acelgas, etc., que deseen blanquearse. Tener toda la huerta limpia y preparar y abonar, así se da tiempo a la completa transformación



del abono y a su mayor aprovechamiento sin que dañe las futuras plantas.

Damos una ligera lista de lo que puede sembrarse en el trimestre: ajos, cebollas, acelgas, acederas, achicoria, arvejas, apio para verdeo, cebolla colorada, chirivía larga, colinabo, escarolas, espinacas, habas, lechugas colradas de Batam, lechugas romana blanca y verde, lentejas, perejil, puerros, rabanitos, rábanos; remolachas, repollos de Pisa, de York salsifí, zanahorias, etc., etc.

Trabajos de Avicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En Abril concluye o está por terminar la muda: no es aún la postura abundante por cierto y toda producción de huevos se vende bien.

Hay que comenzar el trimestre vendiendo todo lo gordo, pués quedarse con ello es gastar alimentación inútilmente; claro que hay que darle preparación final.

Debe cuidarse la formación de los abrigos; no enterrar plata pero si conseguir abrigos convenientes, pues los extremos son malos

Con rama entretejida, bolsas con alquitrán y mezcla de arena y portland y alquitrán encima o blek por arriba aunque sea para una ligera camada, se hacen techos y paredes muy convenientes, y además del reparo de árboles y arbustos de que debe siempre disponerse

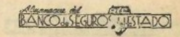
No hay que olvidar dar la última lechada de cal a los gallineros Los pollos nuevos, no deben mojarse ni sufrir fríos, pues tienen una débil resistencia.

Las pollas más tempranas, que merezcan el honor de nombrarse gallinas porque pongan sus primeros huevos, deben seleccionarse.

Se recomienda este trimestre no abusar del maíz, pues no da más crecimiento sino gordura y mejor es dar una comida abundante si se quiere, pero variada

Dar cebolla picada en las comidas es bueno y dos veces al mes sulfato de hierro, 2 a 3 gramos por litro, todo lo que contribuye a

---



CAYO PIEDRA!!

el enemigo destructor siempre

temido por los agricultores

Asegure sus sementeras contra

GRANIZO

y no perderá su cosecha

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AGENCIAS EN TODO EL PAIS

evitar el moquillo, sin olvidar que hay que eliminar primero las humedades y tener buenos desagües.

Todavía al comenzar el trimestre, no conviene incubar y se juntarán los gallos en oportunidad, pues al fin del trimestre ya deben estar juntos. Si hay que comprar gallos, hay que buscar con tiempo y cuando exista menos demanda en los criaderos.

Hay que tener todo preparado en Junio para la incubación si se poseen los elementos y sino con tiempo suficiente: aprender primero con la experiencia ajena y siempre de a poco. Al finalizar el trimestre, por el frío de Junio las aves van a vivir el mayor tiempo en los gallineros y el cuidado debe mantenerse.

No se crea que porque haya frío, no precisan verde en la alimentación y si puede dar granos germinados, mejor aún.

El avicultor ya ha puesto este trimestre un pie en el mes más bravo del invierno: hay que salvar las aves jóvenes que más sufren, defenderse de la inclemencia del tiempo, luchar contra las enfermedades y tener resuelto todo el problema de alimentación económica para salvar bien el invierno.

Trabajos con cerdos en los meses de Abril, Mayo y Junio

Pueden castrarse y señalarse en Abril los lechones nacidos en el verano. Todos los lechones de más de mes y medio se separan y se les pone en buen pastoreo.

Pueden aprovecharse en Mayo ya los rastrojos de maíz levantando o los pedazos perdidos, pues los cerdos son excelentes juntadores de maíz que escapó a los deschaladores y lo guardan en una caja que representa buenos pesos para el granjero.

Hay que dar grano, pues el Invierno ya está encima y exige gordura que se paga bien.

Adiestra a las abejas

Vladimir Alpatov, profesor de la Universidad de Moscú, ha consagrado sus esfuerzos a adiestrar científicamente a las abejas para que polinicen ciertas plantas. Declara este hombre de ciencia que, alimentadas con jarabe con olor a lino, las abejas vuelan hasta un campo donde se cultiva esta planta dejando en el trayecto el olor a lino que, a su vez, atrae a otras abejas.

Se pueden en Mayo hacer servir las cerdas para la parición al macho dándole tres veces por semana medio kilo de avena como ración suplementaria.

Hay que cuidar de los fríos, utilizando buenos reparos. No conviene tener los machos sirviendo después del 30 de Julio, pues la parición de verano es inconveniente.

Hay que vender lo gordo si se logró, sobre todo lo que pese arriba de 80 kilos y que se vayan invernando todos los cerdos jóvenes de 6 y 7 meses que den 60 kilos.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Abril, Mayo y Junio

Las plagas de mayor intensidad son en estos meses las diversas cochinillas que atacan a los Citrus, costras rojizas sobre las hojas y brotes, o de color moreno en forma de almeja o costras circulares violáceas oscuras sobre hojas y frutos; estas últimas atacan también otras plantas.

Para todas se recomienda no menos de dos pulverizaciones con polisulfuro de calcio o mezcla sulfocálcica; 1 litro y agua 12 litros en esta época, tratando sea en día de sol, no enseguida de una lluvia y no hacerlo con rocío.

Para las enfermedades denominadas "viruelas" de la acelga, remolacha y el mismo polvillo de la arveja, etc., se usa el caldo bordelés al 1 %.

En estos meses se pintan con cal al 15 % los troncos de los frutales.

En cuanto a los frutales de carozo se da para la enfermedad denominada "viruela landera" el caldo bordelés al 2 %.

Ya en Junio se les da a los frutales especialmente durazneros, caldo bordelés al 4 %. A naranjos y limoneros se les da Rubina al 8 %.

En cuanto a los tratamientos de la vid, los troncos se curan con ácido sulfúrico al 6 % para evitar la antracnosis. No hay que olvidar que las semillas de cereales que van a la tierra necesitan curarse y además del sulfato de cobre al 1 % para el trigo hay varios remedios en polvo excelentes, insistiendo que solo evita este tratamiento el carbón común o "caries" del trigo, pues el carbón volador cuyo germen está dentro de la semilla, sólo puede matarse por tratamiento con agua caliente para lo cual se precisa un mínimo de elementos y conocimientos, recomendando formar núcleos de vecinos para lograr disponer de semillas curadas solicitando instrucciones a la Dirección de Agronomía o a los Agrónomos Regionales. (Véase el Calendario de Sanidad Vegetal del próximo trimestre los procedimientos especiales y utensilios que aconsejamos).

Pero en la cura del carbón común por sulfataje, recomendamos no usar la cura con bolsas donde se apelmaza el trigo y no toma contacto con el remedio, sino canastos y revolviendo bien, pues a veces se le hecha al cosechar la culpa a la calidad del sulfato, que no la suele tener, ya que lo que se dió fué un sulfataje donde no todo el trigo estuvo en contacto con el remedio y durante tiempo suficiente.



Trabajos de Ganadería en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

VACUNOS—

A las condiciones del mes, estado de la hacienda y del campo, habrá que adaptar los trabajos, Cuidar la hacienda de los temporales sin dejarla extenuar sobre todo al caer la tarde cuando el viento frío la arrea tendida contra las líneas de alambrados, extenuándose así en la noche sin comer y quedando entumida y acalambrada.

Si el mes no viene de temporales y la hacienda está "aguachada" hay que moverla algo en las horas de más sol, de 11 a 14 de la tarde.

En la Invernada, cuidar y "mover" según la preparación: donde el campo sea fuerte la invernada entró temprano y agarró gordura, hay que empezar en *Julio y luego en Agosto*; *hacerle perder* a la hacienda, el agua de más, para ir afirmando y dando consistencia al engorde.

Es cuestión de saber el oficio· mover el ganado hasta que suelte sudor cuando el sol ya caliente y se vea "humear los lomos" como

dicen los criollos. El agua no pesa; es la carne consistente y bien intercalada de grasa lo que va a dar dinero.

Pero es cuestión de grados y para llegar a Octubre en tal forma hay que empezar en Julio, pues si no el ganado sufriría de improviso con un tratamiento aplicado bruscamente.

En Agosto, en un día sin viento, ni tierra, se tuberculiniza el ganado fino o de tambo, echando hasta tres gotas de tuberculina pura en un ojo. A las seis horas se comparará con el estado del otro ojo y si ve en el ya tratado supuración, es señal que el animal *debe desaparecer del campo, pues está tuberculoso.*

No olvidar en campos fuertes, el peligro del empaste o sea la "meteorización" cuando hay trébol nuevo. Evitar que coman con rocío. Si no se puede encerrar, hay que "corretear" en la tarde la hacienda de los trebolares, para que no pase ni coma en ellos durante la noche.

En Setiembre, en la estancia de cría, hay que liquidar todo el trabajo que se le quedó debiendo al Otoño e Invierno, que ya este último habrá liquidado también las vidas de animales viejos y jóvenes que no se hallaron rodeados de elementos convenientes, sean buenos resguardos o alimentación suficiente, que amplían siempre las propias reservas orgánicas.

En Setiembre, en trabajos con terneradas, lo único que se puede hacer es castrar muy chiquito y hasta el 20 de Setiembre descornar a fuego con los botoncitos de los cuernos en flor. También puede marcarse con marca chica.

Arreglar algún toro cuya guampa torcida le entre en la cara

Para impedir el florecimiento prematuro

Todos los años los horticultores de los Estados Unidos pierden millares de dólares porque las heladas tardías marchitan los brotes de los árboles frutales que han aparecido tempranamente. No es difícil impedir esta pérdida si se aplica en operaciones de vasta escala un tratamiento que ha tenido éxito en las experiencias del laboratorio. Durante *dos años, se realizaron experiencias con diversos elementos, animados* por el deseo de influir sobre el florecimiento de los árboles frutales. Hasta ahora se ha establecido que el estermetilo de ácido naptalenacético es el componente que se desempeña mejor en dicha función. Tratando con él las ramitas cuando los brotes empiezan a tomar color, retrasan su florecimiento durante un período que oscila entre unos pocos días y dos semanas. Es tan preciso el efecto de este procedimiento *que se puede tratar un botón sin impedir por ello que los restantes florezcan.*

lastimándolo, etc., pero nada más que sea operación de sangre, pues Octubre ya trae su "furgón" de calores y moscas.

Los ganados de cría salen del invierno que cantó en Santa Rosa su gran pericón con relaciones y faltándole además otros bailes de temporales como el de San Francisco, etc.

La parición en campos del sur hace buen rato que llenó de terneros el campo, pero al norte donde el verde es tardío, suele comenzar este mes y seguir todo Octubre. Cada uno sabe a este respecto al lugar donde según el campo y la hacienda, le aprieta más el zapato.

Todo el ganado puede este mes vacunarse contra el carbunclo, empezando por el ganado que llaman "soltero" o sean vaquillonas y novillos.

Así el período de mayor acción enérgica de vacunación coincidirá con el verano. En tal situación, ya las muertes que ocurran correrán por cuenta sólo de la Tristeza que tiene la solución de bañar, y no por el carbunclo, si el campo es sospechoso.

No se vacunen los terneritos chicos, pues a esos no les da carbunclo ni por equivocación. Si el pasto verde viene fuerte, hay que ir trabajando despacio las haciendas, no hay que extenuarlas por exceso de movimientos, sino vigorizarlas por razonada acción de un ejercicio metodizado. Empiécese este mes; pero no hay que abusar de los rodeos.

Si por yerra tardía no se desterneró a tiempo, hay que hacerlo en Agosto donde los primeros calores "encuadrillan" las terneradas que se dejaron para toritos, así como algunos de castración defectuosa, perjudicaron las vacas seriamente, pues, a veces hasta caen y no se logra luego levantarlas.

Preparar los terneros y también dividirlos por sexos. En mu-

chos campos y en los de buena calidad sobre todo, se está ya en parición desde este trimestre. No olvidar aquí lo aconsejado sobre descornar y castrar el ternero aún "ternito", que es lo mejor y dejar para el Otoño los trabajos de señalada y marca. A veces algunos señalan en rodeo a medida que realizan las primeras operaciones citadas.

LANARES—

Suponemos que no habrá sarna, pues, ya no son meses de baños y el criador inteligente habrá evitado llegar a Julio o Agosto en tales condiciones. Pero como no suele faltar el "eterno vecino" descuidado y los animales se pasan, conviene bañar en un pequeño baño lo que se encuentre "picado". Y si el número aumenta y hay motivos así de echarle la culpa "al vecino", más vale bañar todo en mañanas no muy frías desde las 10 a las 14 horas que curar picaduras a mano.

Bañando a tales horas no se han visto jamás morir lanares, pero curando a mano alguna picadura que se note entre las varias que el animal tiene, consejo que dan algunos Manuales, se ha visto siempre ir avanzando la sarna y concluir en Setiembre todo el campo infectado.

Según la época de parición, será cuestión de trabajar en los bretes con lanares, pero el ejercicio moderado nunca hace mal y se puede revisar "puntas" de lanares, limpiar y arreglar las pezuñas. Lo que hace mal con la majada muy "pesada" es el movimiento violento y las apreturas. Si la majada está en parición hay que dejarla tranquila en el campo, pero vigilarla allí, contínua y constantemente

Los criadores que buscan obtener corderos para la venta, necesitan que la parición empiece temprano y generalmente no señalan los machos para la venta cuando la parición es tardía, pues el corderaje rebaja muchísimo en la señalada, que comprende además la castración y descole cuya pérdida de sangre lo extenúa. Hay que vender corderos de 25 kilos de promedio y eso si la parición es



tardía no puede conseguirse, aunque es la calidad del campo la que da su última palabra y el estado en que las ovejas madres llegaron a la parición.

Mientras en los campos del Sur la parición empieza en Julio y sigue todo Agosto, al Norte si el campo es pobre, recién tiene lugar en Setiembre, pues se busca que la oveja y el cordero al nacer y recién nacido, tengan verde, el cual llega tarde. A este mes se refieren pues, todos los consejos dados para los cuidados con las majadas en Agosto.

Suponiendo que las cosas hayan ido bien, viene ahora el primer gran trabajo de lanares y la primera lidia brava de la zafra o sea: la señalada de corderos. Aún no ha terminado toda la parición cuando a veces aquella ya se realiza. El mes de la parición indica, pues, la fecha exacta en que la primera se ejecuta. Lo que debe hacerse es mandar buscar paciencia si no se tiene en abundancia y disponer los trabajos muy ordenados, lentos pero precisos. Traer ligero las majadas: no. Arrimarlas: sí. Rodear y embretar despacio primero con la menor confusión posible de corderos y señalar, castrar y cortar la cola lo más rápido que se pueda sin golpes ni embretadas inútiles. No es posible señalar todo grande el corderaje ni todo chico y cualquiera sea la edad, esas tres operaciones son terribles y las sienten los pequeños organismos. Hay que dejarlos descansar y pastorear mucho antes de retirar una majada de junto a "las casas". Si esto se hace rápido, se logrará sólo tener enseguida innumerables corderos guachos que se

---

Lo que hace la sugestión

Mark Twain tenía fama de consumir los más pésimos tabacos. En una ocasión quiso probar hasta dónde llegaba la sugestión en las personas. Tenía invitados a cenar a doce amigos, uno de ellos notoriamente conocido por la buena calidad de los tabacos que fumaba.

Cuando nadie lo veía, tomó un paquete de los mejores tabacos del amigo, que llevaban como signo de nobleza, un anillo rojo. Les quitó el anillo y los puso en la caja de la marca suya, que todos rehusaban. Al terminar la cena, los ofreció a los comensales, que por delicadeza aceptaron. Los encendieron y lucharon con ellos en un silencio triste, durante un corto tiempo.

Entonces —dice Mark Twain—, empezaron a excusarse, saliendo todos, en fila, pisándose los talones. Fué aquella como una huída vergonzosa. Por la mañana, encontré todos los tabacos en la puerta de la calle, excepto uno que se encontraba sobre el plato: era el del amigo a quien se los había robado. Más tarde me dijo: "Cualquier día has de pasar un mal rato por ofrecer esa clase de tabacos a tus amistades"...

volvieron buscando las madres extraviadas y muchas de éstas también al volverse contribuyeron a la mayor confusión.

Si el criador no es hombre que conozca "esos golpes" va a ver lo que no es proceder con pausa. No se suelten jamás las majadas enseguida de señalar. Pastorearlas y váyase largando muy despacio hasta tener la seguridad que los corderos doloridos no quedan echados y perdidos de las madres. Dése a este trabajo una gran importancia; vigílese a los peones. Piénsese además que de las obligaciones bien cumplidas, depende que la oveja dé plata, pero sólo la da, a aquel que la cuida mucho.

No hay que apurarse por señalar y ni empezar una nueva majada si no se tiene la seguridad absoluta que en la anterior todos los corderos han vuelto con sus madres y éstas han vuelto a su tranquilidad.

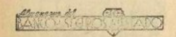
No son simple razones sentimentales, sino razones que se refieren a la mayor conveniencia del "bolsillo".

EQUINOS—

Buena época para el amance de potros en Estancias, resulta igual a otras épocas en agricultura, donde la necesidad de prender el arado determina siempre una necesidad permanente de yeguarizos; pero en este caso, hay que pensar que es necesario darles una manutención adecuada pues trabajan bastante.

En general, con las yeguadas en potreros grandes, no conviene que pisoteen mucho el pasto, sea tierno o bajo la helada, fuera del inconveniente de tener yeguarizos de cría con ovejas de cria, las que necesitan la mayor tranquilidad.

Ya está avanzada la preñez en Agosto y en cuanto a animales



nuevos del año anterior, en Setiembre o en Agosto mismo, conviene tenerlos separados por sexos.

En Setiembre es buena parición y en cuanto al detalle de los padrillos, hay que cuidarlos con mucha vigilancia en potreritos cercanos a "las casas" y no tenerlos solos, pues, la época los obliga a saltar alambrados y pueden lastimarse seriamente o producirse heridas que luego cierran mal y son bicheras seguras.

Trabajos de Agricultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Debe terminarse en Julio la siembra de trigo y estar la de lino realizándose.

Sembrar temprano es conveniente y ya no es temprano. Es natural que si el año "pintó mal" y no pudo prepararse la tierra, pueden ir a la siembra aún en Agosto variedades tardías.

En Agosto ya tiene que trabajarse tierra para maíz, pues, la siembra de Octubre es la mejor y hay que sembrar con suelo bien preparados, con dos rejas y tierras bien "cocidas".

En Agosto puede sembrarse alfalfa, pero aún peligra con las heladas de Setiembre, como ocurre con el maíz temprano sembrado este mes y la misma papa suele sufrir algo según la intensidad.

Recomendamos la siembra de alfalfa en Otoño, pero se puede hacer en Setiembre, aunque los yuyos y el pasto en tierras nuevas la suelen derrotar. A veces mezclada con avena y cebada en poca cantidad se defiende bien la alfalfa que busca las capas inferiores, mientras el cereal muy raleado, sólo se utiliza para defenderla momentáneamente de las heladas o soles y las raíces utilizan la capa superficial.

Los trigales nuevos a veces requieren una rastreada cuando la tierra bombea agua. A veces también, si fueron sembrados muy temprano y pueden "irse en vicio", precisan despunte en Julio.

La siembra de lino exige después cuidados con respecto a las hormigas. Cada arador y sembrador debe trabajar teniendo a mano un tarro de hormiguicida y espolvorear hormigas y hormigueros que

---



vayan apareciendo, completando esto con un ataque en igual forma a todos los costados vecinos a los sembrados; se evitarán pérdidas cuantiosas, pues, un solo hormiguero come como varios vacunos y ni siquiera como éstos que guadañan, pues la hormiga corta muy abajo la plantita recién nacida, que se pierde totalmente así.

Prepárense este trimestre todas las tierras para las siembras de Primavera, como ser: maní, girasol, tabaco, etc., Se hacen también almácigos de tabaco.

Tan seguidas se suceden las exigencias de los cultivos, que apenas hay tiempo y semana que se pierde, resulta recién agravada al final, cuando se echa la culpa al tiempo, que aunque no siempre se porta bien, suele cargar con muchas culpas agenas.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio debe terminarse con toda plantación de árboles y con la poda de aquellos de hoja caduca o sea los que pierden sus hojas en invierno. Se estratifican semillas en tierra con arena. Háganse



siembras en almácigos de cerezos, damascos, guindos manzanos membrillos, duraznos, nísperos, nozales, perales, etc. Los consejos sobre plantación son en general: hoyos bien trabajados y aereados, tierra buena en el fondo; no apretar las raíces, ni plantar muy superficial y cuidad después los riegos.

Sobre la poda no hay que olvidar, viejos consejos que dicen: a) que entre la parte aérea del árbol y las raíces tiene que existir equilibrio; muchas plantaciones se pierden por esta causa. b) La savia va al brote más vertical. c) Las hojas influyen en la cantidad y movimiento de la savia: que si aquellas aumentan o disminuyen también sufre igual proceso la savia y si no hay raíces correspondientes, no es posible que la extraiga el árbol. d) Tiene que haber cierta igualdad de producción de fruta y madera. e) Mientras los cerezos, guindos y ciruelos dan fruta una sola vez sobre ramas de uno a dos años, los duraznos, damascos, mandarinas, producen sobre brotes del año anterior, aunque éstos florecen también una sola vez. Los perales y manzanos dan botones frutales sobre ramas de uno a cuatro años. La vid, el membrillo y la higuera producen sobre brotes del año. No conviene exceso de floración pues resulta esterilidad.

En Julio hay que terminar toda plantación de estacas, sauces, mimbres, etc., aunque álamos se pueden plantar en Agosto.

Aumentó el tamaño de la planta

Las rizobias son bacterias que viven en las raíces de ciertas plantas, como la soya. La rizobia transforma el nitrógeno del aire y el suelo, esencial para el crecimiento de las plantas, de un modo que los vegetales lo pueden utilizar. Este proceso es conocido con el nombre de "fijamiento" del nitrógeno. El tamaño de la planta depende de la eficacia del trabajo de la rizobia que fija el nitrógeno.

En una serie de ensayos realizados en Honolulu, Oscar N. Allen y Ethel K. Allen, del Departamento de Botánica de la Universidad de Hawai, inocularon semillas de maní con variedades de rizobia. Informan que han obtenido productos más grandes y mejores.

Según el informe, de los cincuenta y nueve tipos de rizobia ensayados, diez y siete "aceleraron marcadamente el desarrollo de la planta". El tamaño de las plantas sometidas a la inoculación aumentó más de la mitad con un mejoramiento correspondiente de la calidad. Fueron tratadas con bacteria semillas de planta de maní de España y Jumbo y mezcladas con agar, substancia semejante a una jalea. Las plantas fueron cultivadas en arena, en el invernáculo de la Universidad. Dos de los diez y siete tipos de bacteria ensayados con éxito fueron obtenidos de una hierba común en los Estados Unidos, llamada vulgarmente "trébol de garrapata".

En ese mes se trasplantan coníferos y árboles de hojas permanente, como: Pinos, Cipreses, Magnolias, Cedros., etc. Se siguen los almácigos sin interrupción. Sobre injertos se usa el de púa en hendidura para los árboles de hojas caduca y los injertos de púa de corona o aproximación, en los árboles de vegetación adelantada. El injerto es la operación por la cual, sobre un vegetal arraigado que se denomina *Patrón se injerta la porción viva de otro vegetal que se busca unir* y que se suelta para constituir entre ambos un vegetal nuevo, que reuna las características de ambos. Citamos solo las clases de injertos que son: a) por aproximación; b) de púas; c) de yemas; d) anular o canutillo; e) herbáceo. El secreto de los injertos en general es la unión perfecta de las dos porciones vegetales pero aún ello no basta; tienen que coincidir en esa unión los mismos tejidos (denominados liber y zona del cambium).

En Setiembre ya hay que mover bien la tierra y tener todo carpido. Se trasplantan de macetas o viveros todos los árboles de hojas permanentes y coníferos. Se siembran en almácigos: casuarinas, *eucaliptus, pinos, cipreses, abetos, paraísos, robles, acacias* de distintas especies, etc.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Julio, Agosto y Setiembre.

En Julio hay que realizar la remoción del suelo y estirpar yerbas y raíces inútiles. Se plantan viñas nuevas y se termina la plantación de las injertadas. Trasplante de estacas y barbados que se ponen en sitios definitivos.

Hay que dar una cavada honda si se precisa y una carpida cada mes que sigue, sin lastimar las raíces. La poda desde que caen las hojas, puede hacerse hasta este mes antes de comenzar la ascensión de la savia.

La poda muy corta adelanta la vegetación. Según los tipos de vides y calidad del suelo y estado de los sarmientos, es la forma de poda pero en general se busca que tengan cuatro o seis sarmientos por planta y que ocupen poca extensión.

También influyen los abonos y la calidad de tierra en la elección, pero en general, lo que daña la fructificación es la ramazón inútil, aunque no por cargar la mano y cortar demasiado, la fructificación puede aumentarse.

En Agosto sigue el trasplante a lugar definitivo. Las heladas son aún bravas este mes y contra ellas se utilizan polvos de cal o humaredas. Si cae granizo (suponemos esté asegurado todo viñedo) diremos que hay que cortar lo dañado, no en mitad del tallo sino cerca del nudo.

En Setiembre se terminan todos los trasplantes de injertos y viveros. En Setiembre u Octubre son meses de realizar la fertilización artificial de flores de la Vid con estambres cortos y corolas cerradas y cuyo fracaso se ha podido advertir en el año anterior.

En la Bodega se sigue en Julio el trasiego de los vinos y se realizan rellenos semanales. No descuidar la limpieza y desinfección de vasijas que deben lavarse con agua y soda y azufrarse después en seco. Después de clasificar se embotellan vinos.

Hay que completar el cuadro de limpieza de la bodega con

Las Reservas del Banco no salen del País

Damos a continuación una nómina de las grandes propiedades del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, adquiridas o construídas con parte de reservas Sección Vida:

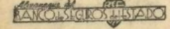
CAMPOS

Dapartamento de Artigas	8 731	hectáreas
» » Canelones	1 057	»
» » Paysandú	1.962	»
» » Salto	8.931	»
» » Treinta y Tres	9.187	»
» » Soriano	2.342	»
» » Río Negro	2.413	»
» » Lavalleja	3.436	»

CASAS

Municipio 1630/32	22	apartamentos
Constituyente 1959	29	»
Joaquín Requena 1339	22	»
Tapes 977	18	»
25 de Mayo 523	9	pisos (Palacio de Justicia)
Plaza Zabala y Washington	9	apartamentos y salones
Durazno 887	9	»
Joaquín Requena 2488	10	»
Yí 1887	8	»
Paysandú 1731	7	»
Brito del Pino	7	»
Olimar 1385	8	»
Ing. Luis P. Ponce 1428	24	»
Boulevard España	10	»
18 de Julio esq. Vázquez	Varios locales	
Rincón esq. Ciudadela	»	»

Y muchas más, que elevan a más de un centenar, el número de propiedades urbanas del Banco.



buen encalado de paredes y si es posible impermeabilizar los pisos siendo mejor los de cemento.

En Agosto, se hace otro trasiego, pues si no van a quedar turbios y se hacen también rellenos. Iguales consejos en Setiembre.

En Agosto recomendamos trasegar el vino con bombas sin ser expuestos al aire, sistema que debe disponerse en toda bodega para muchos meses además de Agosto.

Pero en Setiembre si los vinos nuevos tienen olor a ácido sulfúrico se trasiegan también para quitárselo y se pasan a vasijas esterilizadas; para los vinos viejos reza siempre el primer consejo de trasegar con bombas.

Naturalmente que el cuidado de los vinos depende siempre de lo que antes se hizo, pues sino por ejemplo, en un vino mal clarificado y con resíduos, pueden éstos en cualquier momento empezar un proceso de fermentación que debió evitarse, previendo así mejor que curando, pues el remedio puede resultar tardío.

Trabajos de Horticultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que preparar mucho la tierra en Julio, pues, en Agosto empieza fuerte la siembra. Para las plantas cuyo cultivo se quiere adelantar, hay que preparar en Julio camas calientes o plantar bajo vidriera como ser: pimientos, ajíes, berenjenas, tomates, albahaca, melones tempranos. *Si se busca producir semillas hay que ha-*

8000 por día

Se anuncia que la Oficina de Conservación del Suelo, de los Estados Unidos, ha ideado y puesto en práctica en su estación experimental de Lincoln, Nebraska, una máquina para hacer plantaciones en gran escala. Esta máquina, en la que operan dos hombres, puede efectuar la plantación de 8000 árboles por día. Efectúa su trabajo con la misma facilidad, siempre que la profundidad a que deban ser colocadas se ajuste a un máximo de cuarenta centímetros.

La tierra es abierta por una cuchilla del arado, y luego el árbol es colocado en su sitio. Ruedas auxiliares apisonan luego la tierra alrededor de las raíces. Por último, unos discos complementarios arrojan la tierra libre sobre la base del árbol. Un timbre colocado en una de las ruedas, hace las veces de marcador, permitiendo espaciar las plantas regularmente, por lo general, a dos metros de distancia una de otra.

Un tractor de 25 caballos es suficiente para mover este plantador y necesita los servicios de un tercer hombre para dirigirlo.



cer el transplante, como ser de zanahorias, nabos, remolachas y pies de coles, etc., pues este trasplante permite más número de raíces y plantas más vigorosas.

Al asiento definitivo se pasan las plantitas cuando tienen cuatro hojas, bien abonado el suelo con estiércol "descompuesto" enterrado hondo y dando rebordes a los canteros, para que las aguas se concentren en ellos y no escurran. Se hacen almácigos de espárragos ya sea que después se pasen definitivamente a fosas o a zanjas.

Los rizomas de espárragos llamados "arañas" se transplantarán al año siguiente. En términos generales estas arañas se colocan de 70 a 80 centímetros unos de otros en zanjas de 1 metro y distantes una zanja de otra de 1.50 a 2.00 metros. Es un cultivo que exige tiempo y trabajo, pero es rendidor.

En Agosto es el último mes para plantar frutillas en tablones de 4 filas y a distancia de 20 centímetros hacia todos los lados. Hay que mantener limpio, carpido y regado el frutilla y que no se vaya en guías.

Cubrir con paja el suelo al madurar, así se cosecha mejor y más *limpia la frutilla.*

Los tomates se plantan en Agosto, en líneas de Este a Oeste. Se usa plantación de almácigos bajo vidriera o plantación de asiento en camellones cubiertos. Hay que preparar para "enramar" después con cañas, formando zarzos donde el sol penetre bien suprimiendo después brotes de los costados que dan tomates pequeños. En Setiembre se siembran zapallos en matas, con 3 y 4 semillas y a distancia de 2 metros a todos vientos: *como cuidado exigen carpido y despuntar guías,* pues así cuando tienen 4 zapallitos formados maduran más ligero y se desarrollan mucho.

En líneas de 40 a 60 centímetros, se plantan garbanzos en Setiembre. Cuando tengan 15 a 20 centímetros se aporcan, arrimando tierra y se deben mantener bien carpidos.

En Setiembre se puede sembrar todo lo que va a producir en Verano y Otoño, pasándose a tablones los almácigos hechos. También se hacen almácigos de batatas dulces.

Son meses de actividad febril para el horticultor sobre todo Setiembre y los dos primeros son de *preparación de tierras, abonos y* disponibilidad de almácigos oportunos.

Para demostrarlo damos una lista de lo que se puede plantar desde *Julio:*

Acelgas blanca ancha y crespa y en Setiembre acelga francesa, achicoria de Bruselas y fina o radicheta, en Agosto achicoria de raíz, arvejas, diferentes clases en Julio y Agosto. Berro perenne de fuente y alenois, apio blanco y berenjena, cebollas invernizas en Julio, colinabos, coliflor de Nápoles temprana y extra temprana, de pie corto, espinaca de Inglaterra en Julio y espinacas de Inglaterra *Viroflay de hoja de lechuga y perenne en Agosto y Setiembre.*

Habas de semilla y agua dulce, en Julio. Lechugas de todas *clases, lentejas, habas, perejil común,* puerro, rabanitos, rábanos, remolacha, repollos, zanahorias, repollos crespos y lisos, porotos para chauchas, etc.

Desde Agosto se plantan papas en tierras buenas, bien tra-

bajadas y abonadas con guano o dando un puñado de superfosfato de calcio al tapar el tubérculo. Se siembran en Agosto y Setiembre sobre todo, (pues al norte del país sufren mucho de las heladas si se realiza temprano), lo que no ocurre tal vez al sur por la influencia del clima marítimo, y todos son partidarios de la siembra temprana.

Se siembran de 800 a 1.000 kilos la hectárea, en surcos distanciados 70 a 80 centímetros con distancias de 0.40 a 0.60 entre tubérculos.

Se prefieren tubérculos enteros, pero mediano o partidos sin ser muy chicos se carpen después y aporcan con gran cantidad de tierra.

Cada productor puede dejar un tablón donde no se realiza iguales trabajos y notará bien clara la diferencia al cosechar. El productor de papa tiene como estímulo de la siembra temprana el mayor precio en la escasez, que se produce a los comienzos de cosecha y la seguridad que después, por la acumulación de la oferta, bajan los precios.

Hay que saber producir y conservar sobre todo. Y si la mayoría lo supiera y se hicieran núcleos cooperativos de defensa, se mantendrían los precios y el promedio sería retributivo siempre.

Trabajos de Avicultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Desde Junio ya se está en las tareas preparatorias o se empieza la incubación, pues hay que disponer de polladas tempranas y grandes que pongan en Otoño, cuando las aves adultas no ponen y están en la muda. En este trimestre y no en el final del año, debe realizarse toda la incubación: sobre todo la que se hace con

gallinas, pocos son los consejos pero en general hay que echar huevos frescos, dejar las cluecas que no salgan los 3 primeros días pues agarran mejor el nido las peligrosas y además esa misma fiebre de la cluequera, no las incita a levantarse cuando son buenas madres.

Poner polvos insecticidas bajo paja y nido limpio. Después agua y alimento cerca, es lo esencial para que el enfriamiento de los huevos, necesario en cierta medida, no se prolongue demasiado tiempo. Sobre incubación artificial damos consejos para estos tres meses: usar huevos frescos, si se usan hasta de 10 días como máximo hay que darlos vuelta una vez por día, para que el germen no se pegue a la cáscara. Elegir una pieza donde no se sientan las variaciones de la temperatura. Se mantiene la humedad conveniente regando el piso. *A los huevos puestos en la máquina* (cuyo ajuste de temperatura de haberse corregido desde un principio) se les da el volteo dos veces por día, si es posible a las 8 de la mañana y a las 16 horas. Ua vez sacados los pollitos, se pasan a la hidromadre para secarse (si es que la incubadora no tiene com-

---

Horóscopo de los animales

Vive en los Estados Unidos una mujer acaudalada que dice la buena ventura a los animales domésticos, haciéndoles el horóscopo y, según se informa, formula predicciones notablemente acertadas. Se llama Mrs. Dorothea Pratt. Afirma esta señora que el horóscopo abarca con exactitud un período de un año *de vida de toda clase de animales*. Dice que la influencia astral se ejerce en los animales en medida directa de su nivel de inteligencia y por lo tanto, sus horóscopos son particularmente certeros en el caso de los perros, que coloca en el nivel más alto de la inteligencia *animal, y viniendo luego* los caballos, el mono, el gato, la vaca, etc.

Destaca, sin embargo, que el dominio del hombre sobre los actos del animal es un factor que puede modificar muy seriamente los "destinos astrales". Por ejemplo, expone que las estelas pueden indicar que determinado caballo ganará una carrera en fecha dada, pero un jockey poco honrado puede desbaratar los designios del destino.

Señoras de mucha fortuna, dueñas de perros, recurren a Mrs. Pratt para conseguir los horóscopos de éstos. También la consultan criade*ros que necesitan información* acerca de las mejores parejas posibles para obtener perros de alta calidad. En esta forma, Mrs. Pratt ha trazado dos horóscopos de más de 400 distinguidos representantes de la raza canina, y el de Elsie, la famosa vaca, "estrella" de la Feria Mundial de Nueva York, a la cual predijo dificultades para el año actual. También ha dicho la buena ventura a la celebrada perrita Asta, que en el cinematógrafo suele trabajar con Myrna Loy y William Powell anunciándole dolores de pecho y espalda

partimiento especial) y se tienen sin comer 24 horas. Hay que saber esperar que termine toda la seca; no despegar a dedo los pollitos que no pueden separarse de su cascarón; la ayuda debe ser superficial y conviene sacrificar los débiles, que no pueden conquistar la vida ellos solos. Será cruel pero es práctico. No hay que olvidar que la fertilidad de los huevos es razón esencial de la incubación y ello debió preverse con gallos que trabajen bien, teniéndose el número de éstos que sea necesario para reponer.

La elección de los huevos mejores para incubar, consiste en elegirlos frescos (retirar dos veces por día de los nidales), sin lavaje posterior ninguno; de cáscara lisa, no muy chicos. Después de Setiembre no conviene incubar, salvo en las chacras y con cluecas, aunque los patos se empiezan a incubar en Setiembre. Insistiremos en la incubación temprana, pues las pollas sacadas tarde, ya no pondrán en Otoño sino recién en la Primavera siguiente: ello es perder tiempo y dinero. Sacando parejo, se ahorrarán cuidados y alimentación. Resulta más dinero vendiendo a fin de ese mismo año pollas grandes. Sacar bien temprano sólo es posible con incubadora; también se evitan los piojos que los exterminan, como resulta con los pollos sacados tarde con cluecas. Setiembre viene a ser en realidad, el mes de la crianza de pollos: una buena cría sólo debe haber perdido el 10 o|o de los nacidos.

Damos algunos consejos generales sobre la crianza que, sin duda, pudiendo disponer de gallinas, es muy buena en forma mixta, pero suponiendo se saque mucho en incubadoras y después del nacimiento de los pollos en ellas, deben pasarse a las madres artificiales, sin que sufran enfriamientos; deben estar preparados aquellos aparatos desde tiempo antes y con temperatura regularizada de 38° a 39°. Si se usa luz eléctrica, utlizar lámparas de filamento carbónico

y oscuras o azules, pues con la luz clara las polladas no descansan bien ni duermen. La alimentación pasadas las 48 horas de nacidas (y algunos dan alimento recién a los tres días), debe ser avena aplastada, poco y cada dos horas, pero 5 veces al día; también yema endurecida por hervor y desmenuzada y pan tostado molido (1 huevo cada 200 pollos). Desde el 5.º día de nacidos, se le da pasto verde picado muy fino (alfalfa tierna, escarola y lengua de vaca) y desde el tercer día de nacidos, agua o mejor mitad agua y mitad leche descremada.

De 10 a 15 días, quaker con trigo y muy molido.

De 15 a 30 días quaker con trigo quebrado y maíz quebrado: leche pura una vez al día y agua fresca.

De 30 a 40 días trigo quebrado y maíz pero más gruesos. Tres raciones por día y la última abundante a discreción.

De 45 días en adelante trigo entero, avena aplastada, maíz quebrado grueso en partes iguales en dos raciones diarias y a medio día una suplementaria y libertad máxima.

Hay que agregar del 10° días en adelante, una mezcla que indicaremos, una vez por día y luego irla aumentando hasta los 20 *días en que se le dejará permanente, mezcla que aconsejamos por* utilizarse ya con eficacia, en grandes criaderos nacionales.

Fórmula:

Maíz finamente picado, 20 partes: *Afrecho*, 10 partes; *Afrechillo*, 50 partes; Semitín o Rebacillo, 10 partes; Harina hueso, 10 partes; Harina carne, 10 partes; Carbón de leña en polvo, 3 partes; Conchilla en polvo, 5 partes.

No olvidarse los primeros días de poner avena seca (quaker) en las madres artificiales.

Aplicando exactamente estos consejos, esparamos que los lectores, si no obtienen éxito, es porque no son siempre avicultores de corazón.

Trabajos con cerdos en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que retirar los machos desde Julio, pues no conviene parición tardía (véase Calendario de la gestación). Ya en Agosto empieza la parición; los cuidados deben ser prolijos. Por lo pronto buena cama y mucha agua. La falta de ésta y la misma fiebre que el parto produce en las madres, hace que éstas sacrifiquen a veces su cría.

Hay que dar alimentos cocidos, maíz hervido, suero, etc., y alfalfa y afrecho. En las pariciones excesivas en número, sacar algunos lechones a nodrizas o sacrificar los débiles por la salvación de los demás y de la madre, cuando es joven y débil su estado.

En Setiembre continúan las pariciones y conviene dar alfalfa a las cerdas, especialmente a las jóvenes. Tratar también de evitar hacer servir padres o hermanos.

Desde Julio habrá que dar granos, si no se soltaron en rastrojos de maíz como aconsejamos en Mayo y Junio.

Hay que aprovechar desde Julio para activar el engorde de los cerdos jóvenes, cuya edad especial para la venta de frigorífico es de 6 a 7 meses.

Recomendamos tomar en cuenta a los productores, que lo que los frigoríficos van a exigir ahora para exportar, es el tipo indicado que deberá presentar las siguientes condiciones: 80 kilos arriba, más ancho hacia atrás que en las paletas, jamones anchos con mucho músculo y un tocino parejo, así como además los Frigoríficos buscan cerdos con panceta bien "marmolada" con grasa.

No hay que olvidarse de destetar los lechones que vayan cumpliendo tres meses. Hay que vacunar contra el cólera antes de las dos semanas después del destete.

Evitar los fríos del Invierno y si se quiere prosperar, la comida sana y suficiente no debe faltar en casa del buen criador de cerdos.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio hay que desinfectar las heridas de los árboles frutales con sulfato de cobre al 2 %; se pintan con alquitrán de Noruega caliente y se blanquean los troncos igual que los de los árboles forestales.

Hay que descalzar y curar las raíces de los naranjos contra la *gomosis, aplicándose pasta bordelesa. Contra la antracnosis* de la vid, emplear el sulfato ácido de hierro. Se descalzan las raíces de los frutales y se extirpa la llamada "agalla de corona". Hay que recoger y destruir por el fuego, todos los receptáculos de bichos de cesto que aparezcan.

Son meses de curar los cereales contra el carbón común o carie y el carbón volador. Tratamientos de sulfato de cobre al 1 % y tratamientos de polvos secos, así como empleo de tratamientos de agua *caliente para el carbón* volador.

Hay que prevenirse contra todos los parásitos vegetales y animales, repitiendo los tratamientos con polisulfuro de calcio antes que empiecen las *yemas a abrir, o antes de Agosto en que a veces* viene la floración adelantada.

En Agosto se usa en los frutales, el sulfato de cobre al 1 o/o.

Se usa el azufrado en los rosales para combatir el oidium o blanco. Igual en la vid. Si se azufran los viñedos, no usar el tratamiento con sulfato de cobre hasta varios días después del azufrado.

Si se adelantó la primavera y hay ya hojitas, empiezan a nacer pulgones que en poco tiempo invaden todos los brotes nuevos.

Necesitan refrigeración

Durante muchas generaciones se ignoró por qué razón muchas semillas sembradas en climas cálidos, producen sólo árboles achaparrados. Los durazneros que crecen en el sur de los Estados Unidos no se desarrollan bien porque necesitan meses de frío para que sus retoños salgan de su letargo. *Semillas de perales, durazneros, manzanos, ciruelos* y cerezos han sido colocadas por uno, dos y tres meses en refrigeradores del *Instituto Boyce Thompson de Yonkers. Después de haber estado* sometidas a una temperatura constante de cuatro grados centígrados han sido sembradas. Del primer grupo —el que estuvo un mes en el refrigerador— germinaron sólo unas pocas semillas. Del segundo grupo —el que estuvo dos meses— germinó un número mayor, y del tercer grupo, sometido a tres meses de tratamiento frío, germinaron casi todas

Ya es tarde, para pulverizar con polisulfuro lo que debió prevenirse pero trátense los árboles con extracto fluído de tabaco al 1 o|o.

La Isoca de la alfalfa que suele atacar en invierno, se combate segando bajo y pasando la rastra de discos seguida por el rodillo o rastra de ramas. Se dejan también fajas de alfalfa donde las orugas se guarecen y allí se destruyen quemándolas o con pulverizaciones de soluciones jabonosas al 3 %. Los durazneros, cerezos, damascos, etc., se cubren de cochinillas blancas, que se combaten cortando y quemando las ramas muy atacadas, limpiándose los otros con cepillos metálicos y pulverizando con sulfuro de calcio, pero hay que darlo antes de florecer, o casi antes que las yemas empiecen a abrir.

En Setiembre se usa el caldo bordelés al 1 % para combatir la peronopera de las vides y el azufrado para el oidium.

Conviene a todos los árboles frutales tratarlos con polisulfuro de calcio, luego con sulfato de cobre al 1 %. Igual se tratan los tomates y el polvillo de las habas y porotos con caldo bordelés al 3|4 por ciento.

Insectos denominados taladros y taladrillos atacan los frutales especialmente, cavando galerías en troncos y ramas respectivamente. Se combaten inyectando sulfuro de carbono con una bomba de goma y tapar los orificios con cera o tierra arcillosa, cortándose algunas ramas muy atacadas. Para las cochinillas denominadas gris de la higuera, emulsión de kerosen al 7 % para la denominada cochinilla de San José, polisulfuro de calcio.

Trabajos de Ganadería en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

VACUNOS—

El mes de Octubre es ideal para la parición, en campos poco fuertes, pero en los de mejor calidad ya hace tiempo hay terneros. Conviene estabilizar la producción de modo que no continúen

naciendo todos los meses finales del año, pues resulta desparejo el lote. Es cuestión de hacer servir buenos toros y retirarlos en determinada fecha.

Recórrase mucho el ganado en parición y cuídese de las bicheras tempranas al ombligo. Una sola cura (señalando cada ternero con pequeño despunte de los pelos de la cola), basta generalmente sin hacerlos sufrir mucho: la lengua de la madre hace el resto. Toda herida de Setiembre en adelante es peligrosa. El sistema de curar a campo por el peón recorredor, sólo es conveniente en algún ternero que no haya ido al rodeo, pero hay que parar éste seguido, lo cual no les hace mal. Recoger despacio y siempre con la "fresca", no olvidando que el animal abichado come de noche y se esconde de día.

Hay, pues, que recoger de madrugada y soltar con sol aún alto, lentamente el ganado. Los tres meses son de cuidados intensos, sobre todo *por las "bicheras".*

Estos cuidados se aumentan cuando hay que bañar ganado contra la garrapata, pues, a veces ya en Setiembre, vienen golpes de tristeza, aunque el peligro se agrava con la estación avanzada de calor.

En la Estancia la invernada, Octubre madura las gorduras que se continúan en Noviembre, que es en general cuando los Frigoríficos hacen sus compras de carnes seleccionadas que llegan en Navidad a Europa.

Los trabajos de preparación para afirmar el engorde, se van acentuando, pero en su debida oportunidad, aunque siempre fuera *de éstos, la invernada requiere "reposo absoluto en el seno de la* abundancia".

No olvidar ni para ganados de cría ni invernada, que el agua es el elemento que se torna fundamental a medida que la estación avanza

En explotación de cría cuidar además los toros: si se cortan solos y se extenúan, refuércese con otro si aún es tiempo pero conviene más reponer los primeros. No basta tener toros por su número, sino por su efectividad de trabajo.

Para hacer trabajar toros finos o muy pesados, conviene en-



cerrar de tardecita los planteles y soltar el toro que trabaje en la noche.

Una palabra final sobre las bicheras en las vacunos: ellas son terribles según la región. En los vacunos adultos, donde se alcancen a lamer, es siempre menor el peligro. Además se ponen muy baquianos y una vez desarrollados y caídos los gusanos, es difícil que en el mismo lugar se dejen abichar. Ahí está el secreto de la ignorancia que creía (si aún hoy mismo no cree), que se curaban las bicheras con "palabras" o "dando vuelta la pisada".

Según la región, se curarían solas, con palabras o sin ellas, si la bichera no fué profunda y sólo en los músculos, sin afectar los órganos, caso muy distinto a los lanares y yeguarizos donde la ignorancia no podría repetir tal hazaña.

LANARES—

Son tres trabajos fundamentales los que van a realizarse en éste trimestre: esquila, defensa contra las bicheras y baños antisárnicos.

Sobre la esquila, diremos que ella determina una cosecha de acuerdo con lo que le sembró el trabajo constante del año. Si los lanares llegan sanos de sarna y se esquila a máquina, todo va bien, Hay que preparar las majadas limpias de cascarria y polvo y disponer de todo los necesario, como quien prepara una batalla. La mayoría del país esquila en Octubre y más necesario es ello con campos fuertes donde el trébol llamado de carretilla madura su semilla, lo que hay que evitar.

En Noviembre; concluyen las esquilas los que no la hicieron; o por lo menos se hace la esquila de borregos aún mismo sin apartarlos de las madres

Son muchos trabajos juntos que se agregan: todos apremian y, tiempo que se pierde es más dinero gastado y menos riqueza recogida. La esquila tanto en Octubre como en la primera quincena de Noviembre, tiene sus peligros de temporales que en ciertos años matan miles de ovejas. Una lluvia mansa que moja la oveja sin haber viento, ya vale para garantizarla, pero si con el cuerpo caliente viene un cambio de tiempo y llueve con temporal, el asunto puede resultar grave.

Hay que disponer de defensas naturales, montes de abrigos, *quintas, reparos de edificación o lo que se pueda. La cuestión es* salvar las ovejas. En último caso en potreros con paja mansa o paja brava, se salvan bien. Pero después de empezado el temporal, si llegó de improviso, poco hay que esperar de arrear ovejas al gusto del dueño. El que manda es el viento con lluvia fuerte y si la majada la arrea ese pastor tan baquiano que según los criollos viejos, aprendió de mandinga, no hay esperanza, cuando la arrastra dejándola tendida una noche junto a un alambrado: si éste es interior, lo que hay que hacer es cortarlo y dejar que la majada siga su suerte obstinada, que es ello preferible a la quietud, la cual puede ser antesala de la guerra.

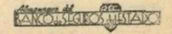
Recomendamos, pues, extrema precaución en el cuidado final y agregamos someramente el detalle de los cuidados de la tarea en sí misma en lo que se refiere a la prolijidad, limpieza, etc., de esquilar, envellonar y embolsar la lana.

No esquilarla con rocío: más vale esperar el primer cuarto de la mañana y embolsar lana seca que no se va a arder ni desmejorarse.

Una vez realizada la esquila de las ovejas, viene la de borregos:

Madera como cera

Trozos de madera pueden doblarse y anudarse literalmente, del mismo modo que el aserrín puede vaciarse en moldes para hacerse bloques sólidos, por un proceso que se ha ideado en el Laboratorio de Productos Forestales de los Estados Unidos, con sede en Madison, Wisconsin. Para doblar la madera se la moja primero en una solución concentrada de urea; luego se seca y se calienta a unos 100 grados centígrados. A esta temperatura, la madera se vuelve maleable y es posible darle cualquier forma. Una vez enfriada conserva la forma dada, pero recobra su prístina dureza y resistencia. El aserrín y las astillas, por el mismo procedimiento, pueden ser modelados al calor.



más fácil sin duda pero siempre hay que cuidar que las madres no pierdan las crías. Cuidar una majadita parece sencillo, pero cuando hay varios miles de ovejas hay que volverse más previsor y activísimo.

Después de la esquila vienen los baños; hay quien los da enseguida de esquilar, y de los bretes pasan al baño: creemos que realizar todo prolijamente, representa una dificultad y sin duda absorve remedio peligrosamente el cuerpo caliente del lanar después de la esquila. La idea no es mala pasándolos todos por agua simple, bajo el criterio ya expuesto de que oveja mojada una vez, no sucumbe más.

Sobre los baños diremos que es la mejor época cuando están sin lana casi, para batir la sarna y sanear el cuerpo: buen remedio bien dosificado, tiempo conveniente; dos baños con 14 días de diferencia y no dejar ni un sólo animal grande o chico, viejo o joven, sano o enfermo, que quede sin pasar por el baño.

Parecen nimiedades y son asuntos capitales, si se quiere sanear el campo. En la época de Octubre a Diciembre se gasta menos remedios, menos trabajos y se tiene más éxito.

Y se completa el trimestre de intenso trabajo con lanares, curando las lecheras: el secreto con majadas numerosas, es que hay que recoger muy temprano varias majadas que pueden revisarse en las horas de calor, sacando abichadas.

En verano los bretes tienen que tener ovejas siempre; todos los días. Corrales de ovejas con pasto en los bretes, son suficiente para *establecerse un juicio desfavorable de los cuidados que se les prodigan.*

No podemos entrar en detalles sobre los baños, las curaciones, etc., pero aconsejamos que el que trabaje con lanares en este tri-

mestre se surta de máxima paciencia, aplique prolijidad y contracción y sobre todo realice la enseñanza contínua y la exigencia permanente del personal, de capataz y peones, porque la oveja dá únicamente al que sabe cuidarla inteligentemente.

EQUINOS—

En Octubre empieza la parición y si se quiere cambiar yeguas a distintas manadas, es época buena pues, la yegua con su potrillo al pie, se "aquerencia" bien.

En Setiembre se castrarán los potrillos que faltan y se marcarán. La caballada suelta el pelo trabajando y hay que hacerla sudar un poco, pues, así no queda "aguachada" como dicen los criollos. Esto contribuye al engorde y a la buena salud. La doma se hace en todo el trimestre y es buena época, de modo que los potros no lleguen a ser entregados mansos en verano pero extenuados, pues cuando se sueltan en Otoño se pierde siempre un poco de la doma.

La parición continúa en Noviembre. A medida que los calores aumentan, hay que conseguir que dispongan de buenas aguadas y vigilar éstas, pues la yegua con cría, por cuidar el potrillo cae más de una vez si está flaca.

Hay que vigilar las bicheras pues los yeguarizos son muy delicados y sangran mucho.

Tener saneadas las manadas y animales de trabajo contra el gusano del cuajo, que las extenúa y las extermina. A veces a pesar del buen año, los animales se rebajan, no cambian el pelo cuyo color no es lustroso y quedan flacos. Dar previo encierro de unas horas, bolos de sulfuro de carbono o dar en un litro de agua una cucharada de sulfuro de carbono (no se mezcla con el agua). En una botella por el costado de la boca se da, empujando del golpe para que el sulfuro sea arrastrado y no quede en el fondo de la botella, como peones sin vigilancia suelen dejarlo.

A las pocas horas se da un litro de agua con 500 gramos de sal inglesa por animal adulto y esta purga hace expeler los gusanos del cuajo, ya muertos. A los potrillos tratarlos igual, rebajando las dosis a la mitad. No deben quedar yeguarizos sin ser tratados.



Ello da trabajo, pero la caballada revive y el dueño queda siempre satisfecho.

A medida que el calor avanza, además de cuidar los lomos de los caballos que se desensillan, evitar en lo posible el trabajo con calor excesivo. Y no tener encerrados de noche caballos o manadas, pues hay que pensar que el yeguarizo no es rumiante; tiene muy pequeño el estómago y tiene que comer varias veces y eso con pasto abundante; cuanto más no será cuando azota la seca y la escasez.

Los yeguarizos duermen poco de noche y en verano casi nunca; su necesidad mayor además de alimentarse, es disponer de agua en abundancia.

Conste que estos consejos son copiados del libro de la experiencia, libro muy grande que sin embargo se suele revisar y consultar poco.

Trabajos de Agricultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

El primer mes del trimestre ya termina la siembra de los cereales de Invierno; se continúa en Octubre sembrándose lino muy tardío y hay quien llega con él hasta la primera quincena de Setiembre.

No conviene hacerlo, salvo resiembras; se van a obtener plantas sin duda y hasta florecerán bien; pero después la semilla es muy escasa. Revísese un linar de Julio y un linar sembrado en Setiembre, contando las plantas que existen por metro cuadrado: en el último a veces sólo hay 40 o 50 plantas, más aún siendo tierra nue-

---

Bestia sentimental

Conocidos son numerosos ejemplares de sentimentalismo, proporcionados por perros, gatos, caballos y algunos otros animales, pero se ignoraba que las vacas pudieran también dar ciertas muestras de afecto.

En Cherburgo después de una curiosa aventura una vaca regresó últimamente al corral donde siempre había vivido. Vendido por su dueño a determinado comprador, el animal fué llevado a la estación, introducido en un vagón en compañía de otros congéneres y transportado a un lugar lejano. Cuando se vió en un corral desconocido, la vaca dió tantas vueltas, golpeó de tal modo el portal, que consiguió escapar. Recorrió una enorme distancia y con sorprendente sentido de la orientación volvió a la granja de donde procedía y por la cual sentía tanta nostalgia.

va y en el primero hay más de 100 por metro cuadrado. El rendimiento final por hectárea es concluyente.

Octubre es ideal para siembras escalonadas de maíz. Al Sur de la República se sigue en Noviembre y hay algunos que en Diciembre siembran maíz y comen choclos. Es natural que aconsejemos sobre el interés de obtener el más alto rendimiento de grano por hectárea, por más que las siembras tardías suelen responder a necesidads y exigencias distintas y de carácter individual.

Como principio general, cuanto más tarde sea, sembrar variedades de cuarentino o de período vegetativo corto.

También existe otro punto que exige la siembra tardía es cuando por pérdidas debidas a langosta hay que resembrar. Pero en este caso no hay fecha fija, desde que lo que se busca es cosechar algo, y así como recomendamos la siembra en hileras del maíz sembrado en época oportuna, para esta siembra tardía y bajo el rigor de un flagelo, igual aconsejamos sembrar a voleo, que lo que se busca es obtener lo más aproximado de una cosecha fracasada, por causas ajenas a la técnica y al trabajo.

El mes de Noviembre que exige concluir de preparar tierras y ya sembrar maní y girasol, etc., es el mes en que hay que prepararse para la batalla de la cosecha. Tienen que funcionar bien aceitadas las máquinas igual que los hombres y no dejar el aprovisionamiento de bolsas, hilo sisal, repuestos de maquinaria, etc., para último momento en que todos coinciden apremiados por la necesidad: da más trabajo conseguir cualquier cosa y se paga mucho más caro. Hay repuestos imprescindibles, que deben tenerse a mano y a veces una cosecha demasiado madura comienza a desgranarse, mientras el agricultor que se dejó ganar de mano, se desespe-

ra por conseguir repuestos insignificantes pero siempre imprescindibles.

En Noviembre ya al final se cosecha la avena sin esperar que esté pasada, es decir, cortarla con los pedúnculos que sostienen los granos aún verdosos, sin ser éstos quebradizos y los granos que no dejen la impresión de la uña

Para el trigo cuya cosecha se realiza en general en Diciembre, se conoce la época por las espigas ya amarillas inclinadas en la mayoría de las variedades, rígidas y el grano que dejó de ser, no sólo lechoso sino que tiene ya consistencia de pasta· se pone duro con cáscara lustrosa, sin recibir la presión de la uña. Varían éstos consejos no sólo con las variedades, algunas de las cuales exigen no esperar pues la cosecha puede volcarse por condiciones especiales de la paja, sino también con el sistema de cosecha, ya sea ella realizada con segadoras, atadoras o cosechadoras.

Un trigo que se emparva, puede llevar más granos de yuyos y pastos que un trigo cosechado con cosechadora, donde la trilla del grano seco se une al exceso de granos verdes de pasto o yuyos que lo humedecen y perjudican.

Recomendamos segar bien y realizar buenos montones, bien cubiertas las gavillas, pero si la trilladora demora mucho, emparvar bien· pues sino se obtienen trigos lavados y de mal color, con peso específico bajo.

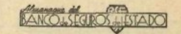
El lino se comienza a cosechar en Diciembre, pero los tardíos se van a Enero; generalmente se corta con guadañadoras algo arriba para cosechar menos tallos y hay que evitar que estén demasiado secos y maduros por el peligro de desgrane; no podemos aconsejar en tan breve espacio todos los detalles de cosecha, pero no hay que olvidar que las máquinas funcionan mal con trigos o aún más con linos húmedos y que las pequeñas parvas facilitan el trabajo desde

---

Coliflor a la vinagreta

Ingredientes: Una coliflor mediana, media taza de aceite, dos cucharadas de vinagre, dos huevos salcochados, duros, una cebolla mediana pimientos, morrones, aceitunas, etc. Después de cocida y escurrida la coliflor, sáltese en una sartén para que se evapore el agua que contenga, y alíñese con una salsa hecha con los huevos picados, aceite, vinagre y un poco de cebolla picada

Se adorna este plato con rodajas de huevos duros, pimientos morrones y aceitunas.



temprano, sin perder las trilladoras el primer cuarto de la mañana, pues dejando la parte superficial que dañó el rocío para lo último, se trilla el resto muy bien.

La trilla requiere paja y grano seco y cuanto más calor, los batidores marchan mejor.

Recomendamos, cualquiera sea el destino de la cosecha, realizar *una simple separación entre lo bueno y lo que peligra*, vendiendo esto último, aparte enseguida o remitiéndolo a depósitos por separado para secar, limpiar y mezclar luego No miles, sino algunos millones de pesos pierden los productores del Uruguay por no preparar bien comercialmente sus partidas de cereales y lino.

Este último se *mancha fácil y aunque da* mucho y buen aceite, es un motivo para que al productor se lo paguen a un precio muy inferior. Hay veces que todo un linar va de "rechazo", con depreciación grande y luego preparado y mezclado por otros, su producción se vende a igual precio.

Si mientras los agricultores absorbidos totalmente por la exigencia de la cosecha de sus chacras, tuvieran una organización cooperativa que fuera recibiendo sus productos y preparándolos en de-

pósitos primarios, obtendrían beneficios mucho mayores. Utilícense los Graneros Oficiales administrados por el Banco de la República, que otorgan bolsas a crédito y adelantan dinero sobre Cereales en *Depósito*.

En Diciembre, pues, se va acusar el resultado del año, pero también las faltas y defectos del cultivador. Tal vez no hay tiempo en esos días ni de pensar, tal es la necesidad de una labor intesísima, penosa y sin descanso. Pero también se van a acusar los frutos de la inteligencia, del trabajo y de la constancia, que unidas, constituyen la verdadera llave del éxito en la producción agraria.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Octubre Noviembre y Diciembre

Al empezar el trimestre se continúan los trabajos de Setiembre y *se remueve la tierra entre las hileras en plantaciones nuevas*, hasta los tres años. Se pueden hacer todos los injertos citados en el trimestre anterior y los de guía o escudete principalmente en los citrus reponiéndose los fallados al fin del verano anterior. Desbrotar los pies francos.

Hay que plantar todos los eucalíptos, acacias y casuarinas, que

Ha de guardarse la apariencia

Marchaba una vez un perro flaco y hambriento por un camino, y al llegar a una encrucijada se encontró con otro perro gordo y de aspecto satisfecho.

—¡Qué buen dueño tienes! —dijo con envidia el perro flaco.— Mucho te debe dar de comer cuando tan gordo estás.

—Efectivamente, dijo el otro. Mi amo es muy bueno y nunca faltan en la cocina sabrosas tajadas para regalarme. Ven conmigo y yo haré que te den alguna de las que me sobran hoy.

Echaron a andar los dos perros y al llegar a la casa se dirigieron a la cocina.

¡Cómo! —dijo el dueño al verlos— ¿hoy me traes un convidado?

Movió el perro gordo la cola por toda respuesta. Entonces el amo tomó un hueso que sólo tenía algunas piltrafas de mala carne y se lo tiró al perro flaco. Este, sorprendido, dijo a su protector:

—¿No decías que aquí daban sabrosas tajadas a los perros? ¿Cómo es que sólo me han dado un triste hueso que roer?

El perro gordo calló confundido y un grajo, que desde lo alto de un olmo contemplaba la escena, dijo *sentenciosamente:*

—Es que aún no sabes, pobre perro, que cuanto más hambiento estés y tu aspecto sea más miserable, menos tajadas te darán, pensando que, para un deheredado como tú, un hueso es una fortuna.

se tienen enmacetados. Mantener suelta, sin que forme costra, la tierra de los viveros. Octubre es el mes de plantar almácigos fuerte y empezar con las semillas estratificadas que se tuvieran, de carozos y pepitas. Se puede hacer una poda en verde desbrotando los árboles que lo exijan. Proceder al tutoraje y cuidar que las ataduras no estrangulen el tronco en el crecimiento. En Octubre se siembran pinos, acacias, olmos, fresnos, eucaliptos, casuarinas, etc.

En Noviembre se siguen aún haciendo los injertos de canutillo y escudete. Se repican o se llevan a nueva tierra los almácigos. Se hacen aún injertos de aproximación, por ejemplo, en acacias. Se siembran almácigos en los que no debe de faltar agua ni dejar yuyos, ni suelo con superficie compacta. Se recogen semillas igual que en Diciembre. En montes frutales, se entresacan frutas de los árboles que cargaron demasiado, así como se ponen tutores que no lastiman, sosteniendo las ramas que peligren por la falta que presentan. Desbrotar los árboles que lo exigen así como cortar algo el follaje cuando la parte interior no puede recibir aire por exceso de hojas.

Se injerta a ojo durmiente. Los patrones injertados el mes anterior se cortan a diez centímetros encima del injerto ya prendido y cuando la yema indica que empieza el desarrollo, se cortan las ligaduras para que no se realice el estrangulamiento de la savia. En Diciembre no hay que olvidarse de cosechar semillas de árboles y hacer almácigos en seguida, pues ciertas semillas no admiten conservación y se pierden. Se repican llevándose a nueva tierra, los almácigos de meses anteriores. Carpir los yuyos, aflojar tierra y regar todo lo que sea necesario, tanto los almácigos como árboles transplantados, los que a medida que avanzan los calores, sufren mucho.

La mejor hora es regar de tardecita y si el tiempo no alcanza, muy de madrugada.

En este mes de Diciembre es más peligroso el trabajo de las hormigas no sólo por la actividad natural que la estación produce, sino porque en las plantaciones frutales nuevas, aún suponiendo que los pies de los árboles no tengan yuyos (y si no están carpidos estén por lo menos guadañados), todas las hileras con pasto, son refugio de hormigueros.

Antes había que buscar la olla y era muy difícil seguir entre yuyales un camino de hormigas. Ahora, basta espolvorear hormigas y las plantaciones se salvarán todas. El país ganará miles de árboles que siempre se plantaron pero que en gran mayoría eran desvastados por las hormigas.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre.

En Octubre se recorre mucho el viñedo atando las yemas largas y suprimiendo zarzillos de más.

Carpidas y ventilar el suelo al pie de las cepas. Repasar y reponer en Noviembre y Diciembre los sarmientos y podar y abonar las plantas castigadas por granizadas.

Hay que suponer que no haya que poner defensas artificiales ni espalderas nuevas al viñedo, que debe disponer estos meses y todos, de buena defensa contra los vientos tempestuosos.

Hay que reparar continuamente los viñedos y tratar en los tipos de viñas de gran follaje como algunas especialmente de mesa, que a los racimos les dé sol, aunque no en exceso, pues se escaldan si toman

---

Tortilla de zanahoria

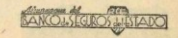
Ingredientes: Una libra de zanahorias, tres huevos, una cucharada de harina, sal, manteca o mantequilla.

Después de bien limpias las zanahorias se rallan crudas.

A los huevos batidos con la sal se le vierte esta ralladura y la harina, revolviéndolo todo.

En una sartén con la grasa bien caliente se vierte este batido, procediendo a hacer la tortilla en la forma usual, es decir, volteándola al estar cocinada por uno de sus lados.

Esta tortilla puede hacerse, si se prefiere, empleando azúcar en vez de sal.



medio día de sol fuerte, al ser sacados del reparo natural en que se formaban.

En Diciembre se quitan renuevos y brotes, limpiándose hoyos; se sacan pámpanos si es preciso, evitándose así orugas y crisálidas perjudiciales, pero hay que dejar hojas que cubran bien las partes de las vides que van recibiendo el sol más fuerte del medio día.

Cuidar de la llamada "apoplegía" abriendo el suelo y dando aire, cuando se desarrolla de pronto un tronco o un sarmiento excesivamente.

En la Bodega empiezan a sentirse desde Noviembre los primeros *calores fuertes. Hay que tener de día cerradas puertas y ventanas* y abrirlas de noche.

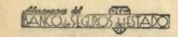
En Octubre se siguen rellenando y se busca la acidez volátil de cada vasija controlándose además el gusto. Cuando se inician los calores es conveniente agregar dosis de 5 gramos por hectólitro de anhidrido sulfuroso, lo que se repite en cada mes del verano, siempre dentro de los límites de la ley.

En Noviembre y Diciembre, iguales trabajos y suma limpieza y desinfección. Tiene que pensar el bodeguero que en cada residuo suciedad, resto o desecho que exista hay un foco de fermentación y contaminación de sus vinos y que evitándolos se evitará no poco gasto y dolores de cabeza para la curación posible posterior, si es que el mal no adquiere un grado que puede perjudicarlos gravemente, máxime a medida que el calor va creciendo con el avance de la estación.

Trabajos de Horticultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En el mes de Octubre requieren los papales carpidas y aporcaduras y combatir la peronóspera con caldo bordelés (2 kilos sulfato y 2 kilos cal en 100 litros agua).

En la huerta y sin descanso, este trimestre hay que preparar,



limpiar, abonar, carpir, sembrar, trasplantar y a medida que la estación de calor avanza, regar cada vez más.

Octubre es mes excelente para plantar porotos en líneas a 0.40 a todos los vientos y a *máquina* (se calculan 40 kilos las hectárea de semilla en este caso). Hay que aporcar y enramar tomates y porotos, ya sembrados. Conviene ir sembrando verduras cada 15 días así se dispondrá siempre de ellas.

También se sembrarán zapallitos de tronco, zapallos, sandías y melones, así como maíces dulces para choclos.

No hay que olvidar en Noviembre el despuntar los melones y zapallos ya sembrados, así como los pepinos. Si se quiere tener *sandías sin semillas, entiérrese una guía* cubierta de tierra. Cuando echa raíces se separa dicha guía de la planta madre y las sandías que produzca serán sin semillas.

Se trasplantarán los almácigos de coles y trasplántanse coliflores de brócolis, cosechándose los ajos. En Diciembre: riegos y escardaduras son los principales trabajos del horticultor, removiendo la tierra para que no se pierda humedad cuando la tierra se apreta alrededor de las plantitas en el cuello y a veces conviene hacerlo a mano y no con el escardillo, para no estropear el cuello y las raicitas débiles.

En Diciembre se recogen y enristran las cebollas de cabeza, eligiéndose y aporcándose entonces las que se destinan a semillas. También hay que juntar semilla de tomates: para ello deben utilizarse tomates sanos y maduros; se exprime el jugo y luego se lava la semilla poniéndose a secar en lugar fresco y sin humedad.

Cuando los calores aumentan, suele ser conveniente poner en

Rosca para el té

Se mezcla un cuarto kilo de harina con un cuarto kilo de maicena y una cuchara y media de polvo de hornear y todo junto se pasa por un tamiz, colocándolos en un tazón. Se agrega 200 grs. de azúcar molida y un poco de cáscara de limón rallado. Se hace un hueco en el centro y se pone allí 100 grs. de manteca que previamente habrá sido batida y dos huevos. Se trabaja hasta unir bien la manteca con los huevos y luego se va uniendo poco a poco a los ingredientes secos, echando poco a poco leche hasta formar una pasta espesa, lisa y blanda. Se pone en un molde enmantecado y enharinado cocinando a horno moderado de 40 a 45 minutos. Esta rosca conviene preprararla el día anterior.

los cuadros carpidos, una mezcla de 2|3 de paja picada y estiércol bien descompuesto, cuando el terreno es poroso, pues todo ello bien regado mantiene la humedad, impide que se endurezca el suelo y protege de la reberveración del sol.

En sembrados tempranos de papas se cosecha ya desde Noviembre no sólo para uso de "la casa" y si no está pronto el papal, se le dan las carpidas necesarias.

No olvidar de dar los riegos en las últimas horas de la noche y mejor aún de tardecita y a veces cubrir con paja los almácigos por el sol, si no se tiene sombra.

Pero los admácigos requieren riego al caer la noche y siempre abundante. Los almácigos del horticultor son el sol fuerte y el calor en este mes final.

Se siembran hasta el mismo Diciembre: acelgas, achicorias, albahacas, apios, nabos, berengenas, coliflores, escarolas, lechugas, maí-

ces dulces para choclos, pimientos, pepinos, puerros remolachas, sandías, zanahorias, zapallos, zapallitos y todas las demás variedades que pueden cosecharse en el Verano y Otoño.

Este trimestre, no puede tampoco permitirse en la huerta ni en todos sus alrededores, ni una sola hormiga, pues una hormiga significa siempre una colonia y la existencia de ésta puede arrasar en pocas horas con todo el largo esfuerzo y trabajo del Horticultor.

Trabajos de Avicultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

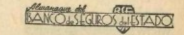
En Octubre suele haber frío y casi siempre de noche refresca, por lo que hay que cuidar las madres artificiales. Hasta la primera quincena de Octubre, en las chacras puede incubarse con gallinas. Si hay muchas cluecas en adelante, aislarlas primero, dar agua y verde y ponerles gallos para hacerles pasar la cluequera.

Si en Octubre hay muchos huevos y valen poco, convendría conservarlos para la época de escasez. Hay muchos procedimientos: en cal, en silicato, etc., fuera de los preparados comerciales. Una fórmula buena es: 1 kilo de silicato de sodio mezclado con 10 litros de agua ya hervida y después media caliente apenas, bien revuelto, se deja enfriar y se depositan dentro los huevos sin galladuras, pero no hasta el borde del líquido sino unos centímetros más abajo, poniendo de tapa un papel impermeable. Colocar los tarros en lugar fresco y no moverlos. En Noviembre es el mes de castrar los primeros pollos que tengan 4 meses: hay que aprender primero sobre un pollo muerto y disponiendo de buenos intrumentos, después "hacer la mano" y el resultado económico será muy bueno. En Octubre pueden retirarse los gallos de los planteles pues, ya no se incubará más y los huevos para conservar, conviene que no tengan galladura.

Ya no hay que pensar en este trimestre en tener cebados para

Camas de bronce o doradas

Las camas de bronce o doradas, se conservan relucientes dándoles, de vez en cuando, un poco de aceite y pulimentándolas después con una gamuza seca.



Piense en los seres queridos

cuando un Agente de Seguros llame a su puerta

SI USTED pensara que la felicidad de los que ama pued un día depender de la visita que le hace un agente de se guros y de su cortesía para recibirlo y oírle su oferta,

SI USTED pensara que la misión del agente de seguros es la de ofrecer protección, tranquilidad y bienestar para los hogares,

SI USTED pensara que hoy está en perfectas condiciones de salud y que mañana tal vez... puede ser tarde,

SI USTED pensara que jamás podrá hacer una póliza en mejores condiciones que hoy, por lo justo y bajo de las tarifas, seguridad de la inversión y efectividad del aho rro que se impone,

SI USTED pensara que el seguro de vida no es un gasto, que es un ahorro, que es una inversión segura y pro ductiva,

SI USTED pensara que el seguro de vida es la paz de su vejez, la seguridad de su empresa, el recurso oportuno para los momentos de angustia, en el que los créditos se cierran y escasea el dinero.

Entonces acogería y recibiría con gusto al agente de seguros y se daría cuenta de la gran misión social que desempeña

fin de año, animales que obtienen los mejores precios. Limpiar bien los gallineros y darles lechadas de cal, combatiendo los piojillos con soluciones de petróleo crudo o creolina. Mucha agua fresca y corriente y buena sombra a medida que la estación de calor avanza. Toda postura disminuye con la sed y el mal estado sanitario, especialmente si en los gallineros abundan los parásitos. Hay que lavar, desinfectar y guardar también con prolijidad el material de incubación que se utilizó. Este trimestre se puede hacer un buen control de postura con nidos - trampas. Un consejo recomendable en el campo, son los gallineros trasportables que permiten al mudarse de sitio, que las aves recojan la semilla caída y mantiene mejor estado de limpieza y sanidad.

No quedarse con gallinas o aves de más de dos años, salvo planteles excepcionales elegidos por mayor cantidad de postura.

En cuanto a la alimentación, que en estos meses no debe carecer sobre todo de buen verdeo, especialmente alfalfa y verduras, damos una indicación general de lo que debe consumir cada gallina, buena ponedora, siendo infinitas las mezclas que se recomiendan, pero he aquí nuestro consejo:

Ración por cada ave adulta:

Afrechillo, 40 a 50 gramos; maíz, 40 a 50 gramos; alfalfa verde, avena o trébol, etc., 35 a 40 gramos; harina de carne, 10 a 15 gramos.

Especialmente la harina de carne, es una substancia que da a los organismos de las aves, lo que requieren para la formación de huevos. Cada ocho días hay que poner sulfato de hierro en solución de 6 gramos de sulfato por litro de agua, agregar carbón vegetal y

---

Para la mesa polenta con salchicha

Poner en una cacerola una tacita de aceite; saltar en él salchichas en cantidad suficiente; agregarle después dos dientes de ajo y una cucharada de cebolla picada; dejar dorar y agregarle tres tomates pelados y picados, un vaso de vino, un ramito compuesto, una cucharada de hongos remojados, una cucharada de extracto de tomate, sal, pimienta, y un cucharón de caldo. Tapar y dejar cocinar despacito.

Una vez todo preparado se coloca la mitad de la polenta en la fuente, en forma circular, se espolvorea con queso rallado, se rocía con un poco de la salsa; sobre ello la otra parte de polenta, se rocía y se espolvorea con queso.



disponer de buenos revolcaderos de arena hechos en tierra y los cuales deben mudarse y desinfectarse seguido.

Trabajos con Cerdos en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Hasta fin de Octubre se puede tener parición y luego (véase Calendario de Gestación) echar los padres en la segunda quincena de Noviembre para la parición temprana de Otoño (En Marzo).

En cuanto hay calores, hay piojos. Todo productor debe tener baños y bañar los cerdos adultos y los lechones después que cumplen los 40 días (baño de agua y kerosene al 12 %).

Hay que disponer de alimentación verde abundante a medida que la estación avanza. Ya en Diciembre se tiene que destetar (a los 3 meses) lo nacido al principio de Primavera y en este mes si se hacen servir las cerdas se tendrá la parición en Abril. Vacúnese, contra la pneumonía y la peste porcina después del destete.

Mucha sombra, verde y agua disponible cuando se va acercándose a Enero. Repetir los baños contra los piojos.

La nueva concepción de los grandes países productores de cerdos es que " cerdo limpio engorda más y engorda más ligero".

Del cuidado de los lechones y su alimentación depende mucho el éxito futuro. Al primer mes con 150 gramos de maíz quebrado por día y buen pastoreo marchan bien Al segundo mes 300 gramos y buen pastoreo o agregar 150 gramos de afrechillo. Las cerdas además de la alfalfa precisan 4 espigas de maíz diarias, que se aumentan a 6 después. Los padres que van a trabajar pronto deben reforzr su ración con medio kilo. No hay que olvidar que viene el destete y los cuadros de alfalfa deben haber estado vacíos 3 meses antes y poseer los abrigos hechos de alambre y paja y tenerse baños para refrescar.

Hay que imitar por lo menos a los grandes criadores argentinos que hacen bajo cubierta con sombra, baños en plena tierra cavados

---

con pala de buey y de 1.50 de ancho, 1 metro de hondo y 7 metros de largo, con declive, en ambos extremos.

El secreto es tener mucha agua y si fallan los molinos, disponer de bombas o motorcitos si no se tiene un curso de agua natural Vacúnese las nuevas lechonadas y no se mezquine el verde; a los lechones aguachados, darles cocidas la ración suplementaria de cebada y afrechillo.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En Octubre se combate la peronóspera de los papaples, que son hongos que atacan tallos y hojas con manchas de color obscuro y borde blancos; se tratan con caldo bordelés de 2 %.

Se hacen azufrados a la vid. En Octubre contra el agusanamiento de manzanos, peras, membrillos, etc., se da arsenico de plomo y se le agrega sulfuro de carbono o caldo bordelés. Se da caldo bordelés contra la peronóspera de la vid.

Para la sarna del duraznero, dar caldo bordelés al 1 % igual para la del peral y el manzano.

Para el oidium del manzano polisulfuro de calcio a la Beaumé.

Los pulgones se combaten bien con extracto fluído de tabaco al 1 o|o y los rosales suelen presentar grandes invasiones. No hay que olvidar que los rosales sufren si se les da sulfato de cobre, que sólo admiten el 1|2 o|o y no es el indicado para los pulgones, cosas ambas que ignoran mucho y aplican, por ser una plaga muy común en nuestros jardines.

En Noviembre dar caldo bordelés al 1 o|o contra la sarna de los

---

Receta culinaria — Sopa de maíz (6 u 8 porciones)

2 litros de agua o caldo.
300 grs. de harina de maíz.
50 " de manteca.

Hervir, juntamente, caldo o agua y leche; echarle en forma de lluvia la hárina de maíz y cocinar, removiendo durante 20 minutos. Aparte, dorar en manteca la cebolla trinchada y agregarla a la preparación anterior. Sazonar con sal y servir con queso rallado.

citrus, el hongo negro o fumagino de la manzana y contra todas las sarnas y oidiums.

Suele en este mes empezar al Norte de la República sobre todo a hacer destrozos el bicho moro o vaquilla, que destruye los papales huertas, etc.

Viene en grandes mangas que se asientan casi siempre al caer la tarde y hay que tener todo pronto y disponer de muchos brazos y pulverizadores para combatirlo.

También se pueden dar, mezclando substancias arsenicales con otras pulverulentas. Cuando se da en polvos, hacerlo por la mañana antes del rocío. No se pueden dar tratamientos arsenicales, a los vegetales que se utilizan para el consumo directamente.

La fórmula para pulverizaciones arsenicales es la siguiente:

Verde de París 150 gramos (o arseniato de plomo 300 gramos y agua 100 litros); Cal viva 300; agua 100 litros.

En Diciembre se trata con caldo bordelés la sarna de los citrus. Aparecen en la huerta muchos "piojos", los cuales se combaten con

una solución de extracto de tabaco al 3 % o agua jabonosa y kerosén.

A las vides se les da caldo bordelés al 2 %.

Los frutos de los manzanos, perales y otros, son atacados por el llamado gusano de la Manzana que es la oruga de una mariposa pequeña que pone en el cáliz de la flor y su huevo se desarrolla en el fruto una vez formado.

Hay que dar tratamiento con pulverizaciones arsenicales igual que las indicadas para el bicho moro o vaquilla. Para todos los pulgones es conveniente el extracto fluído de tabaco al 1 %. Para el "bicho quemador" que ataca al duraznero, peral, cerezo, membrillero, damasco, guindo, guayabo y plantas forestales y de adorno, gusano que es amarillento con fajas obscuras y pelos negros, se recomiendan, también las sales arsenicales.

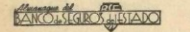
Francisco Gómez Haedo.

La ciudad de las flores

Sebnitz, en Sajonia, es llamada "la ciudad de las flores". Al hablar de flores pensamos en Niza, en Los Angeles, quizá en los campos de tulipanes en Holanda o de rosas en Bulgaria, pero no en Sajonia, no en un nombre tan poco conocido como Sebnitz. Hay que saber que Sebnitz es la ciudad de las flores artificiales. Toda la ciudad vive directa o indirectamente de la industria de las flores artificiales, que se exportan a 55 naciones distintas. Cuando la moda y la afición son favorables a las flores artificiales, la ciudad prospera. Cuando las flores artificiales no están de moda, Sebnitz sufre una crisis.

En una sola fábrica hay unos 8000 moldes distintos para hojas y pétalos. Mediante estampas los moldes transforman la tela en verde, encarnada, blanca, violeta, etc. También se hacen hojas a base de terciopelo y de papel. Al tratarse de hojas prensadas, estás pasan a otros moldes calentados a gas. En grandes salas especiales centenares de señoritas están ocupadas en componer ramos, sea para el adorno de sombreros o de vestidos, sea para coronas, sea para la decoración de escaparates, comedores, salones e iglesias. En una sala pequeña unos artistas pintan cuadros de ramos multicolores, cuadros que sirven de modelo para la composición.

Hay en Sebnitz, no solamente *habilidad profesional, sino también* amor a las creaciones más delicadas de la naturaleza, amor que es heredado. Las flores artificiales se hacen allí desde muchas décadas y una generación tras otra ha trabajado en esta industria. Hay allí algo semejante a lo que sucede en Suiza con el personal de la fabricación de relojes de precisión.



Almanaque del
BANCO de SEGUROS del ESTADO



Quien haya recorrido nuestra campaña, pocas veces habrá tenido oportunidad de observar una granja modelo, si bien no es menos cierto que existen muchas que sin llevar tan pomposo nombre rinden a sus felices propietarios pingües ganancias.

Buscando el significado de este nombre deducimos que "granja, cortijo o alquería es toda casa de labor o labranza rural aislada, donde vive el que la dirige con toda su familia, trabajadores, criados y donde se alojan los animales de trabajo y se almacenan las cosechas".

Meditando muy poco se ve que ello, dando una idea de grandeza, no corresponde a nuestra realidad, en el país por lo general, se da el nombre de granja a una extensión de campo más o menos reducida, explotada en forma inteligente a fin de obtener del suelo y sus derivados el mayor beneficio posible. Digo en forma inteligente teniendo en cuenta los múltiples y complejos problemas que deberá resolver el granjero; felizmente la económica explotación de la granja así lo exige y esta pesada aunque compensadora tarea será compartida por la esposa e hijos, colaborando cada uno de ellos en la medida de sus fuerzas en la buena marcha del negocio.

Por americanismo, frecuentemente se confunde la granja con la chacra, quien obra así lo hace incorrectamente, pues la fuente de recursos del chacarero la constituye solamente la agricultura, mientras que el granjero explota varias industrias a la vez; por lo general tres o cuatro.

Estas diferencias de explotación traen aparejadas ventajas enormes. Las ganancias del chacarero están ligadas al precio de tal o cual cereal y si éste baja de golpe la pérdida será total.

El granjero por el encadenamiento de sus funciones se defiende mejor y podemos decir que el desperdicio de una industria hace vivir a la otra.

No tan sólo el granjero se coloca en ventaja respecto al chacarero, sino que lo hace también sobre el avicultor, apicultor, quintero, etc.



Quien se dedica solamente a la cría de aves y no produce el alimento ,expone sus ganancias a una merma teniendo en cuenta la posibilidad del encarecimiento del cereal.

El quintero en épocas propicias puede lograr un exceso de producción y ello no le dará beneficio alguno pues precisamente en esa oportunidad la superproducción abarata los precios. Muy distinta sería la situación de ese hombre si conjuntamente con la atención de la quinta se dedicase a la cría de conejos y aves; explotando estos animales daría salida en forma provechosa a la superabundancia de legumbres.

Algo análogo podría decirse del tambero que explota la granja; si disminuye el precio de la leche o si la producción es mayor que la venta, se defenderá haciendo quesos, alimentando sus cerdos con el suero de la leche.

De este modo hay infinidad de ejemplos palpables que hacen de la granja un negocio recomendable. Desde luego y en honor a la verdad, no hay que ilusionarse demasiado y creer que con sólo tener la granja todo está hecho.

Nada más incierto y peligroso, la explotación de este negocio como la gran parte de las labores rurales exige trabajo y práctica.

El granjero como el ganadero tambero, apicultor, avicultor, etc., no se hace de la mañana a la noche y muchos conocimientos necesarios para la buena marcha de la explotación deben ser motivo de práctica, cosa fácil en cualquier persona medianamente observadora.

Como en todas las empresas, los comienzos son costosos, pero si al tiempo se unen condiciones de inteligencia, laboriosidad y perseverancia, el éxito coronará el trabajo a los pocos años y sin mucho capital.





El de la VIVIENDA RURAL

es un problema social de honda trascendencia

POR EL ING. AGR. JUAN A. RODRIGUEZ

El asunto de la vivienda rural no es exclusivamente un problema particular del Uruguay; interesa a toda América. Nuestro hombre de campo lleva aún una existencia ruda y primitiva, sin conocer los beneficios del "confort" que es una de las mejores y más positivas conquistas logradas e impuestas por la gran República Norteamericana.

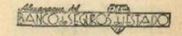
A medida que ahondamos en el estudio de hombres y naciones, advertimos con mayor claridad que la verdadera fuerza creadoradora de la historia reside en el campo. La ciudad no es más que un símbolo gráfico de la potencialidad campesina y el mercado de su producción; pero ella no lograría subsistir sin la constante actividad genitora de la tierra.

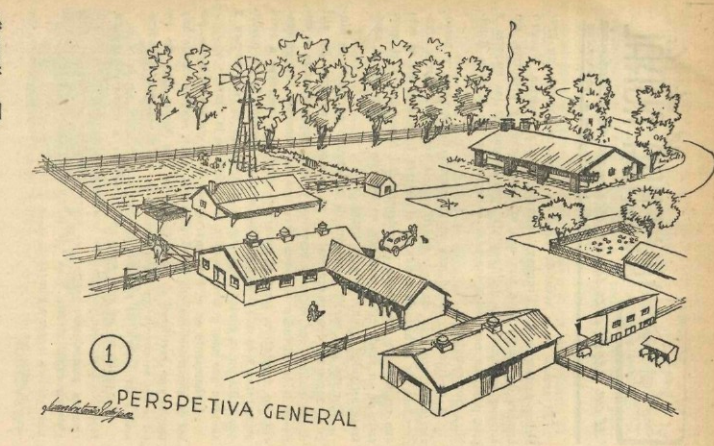
Por eso una nación conciente de su destino no puede en ningún momento despreocuparse de su población agraria. Es allí dónde residen sus mayores energías y esas extraordinarias e imperecederas virtudes conservadoras que se renuevan de generación en generación, como el brote del árbol que reverdece a cada primavera; y es allí dónde subsiste el genio creador de un pueblo que brilla en la ciudad pero que se alimenta en la raíz obscura y anónima que nace y vive hundida en el limo de la tierra.

Ultimamente en el Uruguay se han dado ya los primeros pasos en construcciones adaptadas al medio rural, renglón donde hay mucho que rectificar y mucho más aún que hacer. Hoy día los esfuerzos se concentran simultáneamente en dar tierra al campesino y en dotarle de vivienda adecuada.

El problema es más complejo de lo que a primera vista parece. No basta con facilitar los medios económicos con que adquirir una casa donde habitar, es preciso inculcar al rural el Arte de vivir cómodamente, cosa que se consigue con el ejemplo y con una prédica tenaz y constante.

La casa propia ejerce un influjo psicológico considerable so-





1 PERSPETIVA GENERAL

bre el hombre; le compulsa no sólo a mejorar su vida y rodearse de nuevas comodidas, sino a embellecer el paisaje circundante plantando árboles y creando el huerto y el jardín.

La distribución racional de la vivienda crea hábitos de higiene y moldea y rectifica poco a poco las costumbres de sus moradores.

La creación de un medio más confortable y atrayente de existencia, en materia de vivienda campesina, influirá poderosa y paulatinamente, a retener en el campo a sus pobladores, contrarrestando la succión del hombre por la ciudad.

El factor **atracción de la vivienda** lo obtendremos si tomamos como principios los puntos a continuación:

a) Distribución interna de los ambientes en forma lógica y por lo tanto cómoda.
b) Buen gusto en la proporción y trazado exterior.
c) Elección de materiales adecuados al lugar y su eficaz utilización.
d) Un colorido en armonía con el medio, y
e) La sistematización y embellecimiento del terreno, poblándolo de árboles y flores.

Y como consecuencia, en esta forma, la casa confortable, cómoda y grata, atará al hombre a la tierra, creándole raíces invisi-

---

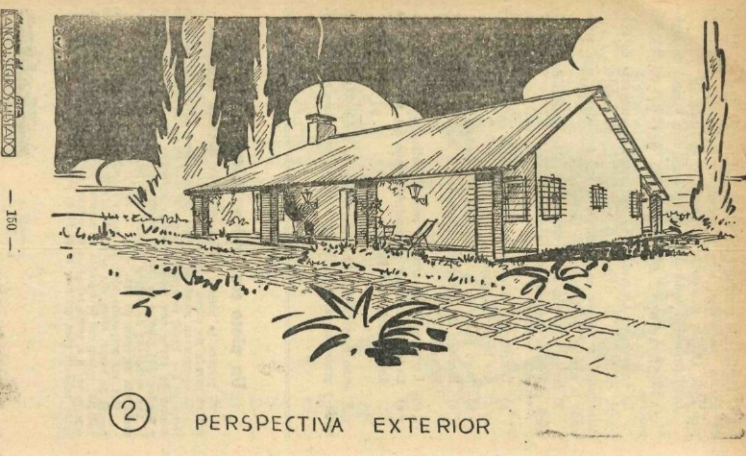
Un plato económico. Polenta rellena

Se prepara la polenta, agregándole una cucharada de manteca y una cucharada de queso rallado.

Se prepara un picadillo, usando ya sea carne de ternera picada o restos de ave. Poner en una sartén media taza de aceite, dorar con él dos dientes de ajo y una cebolla picada; agregarle dos tomatitos pelados y picados, 300 gramos de carnaza picada, saltarla un momento, agregarle una cucharada de hongos remojados y picados, sal, pimienta y una cucharada de pasas de uva.

Una vez preparado todo, se coloca la mitad de la polenta en una fuente de horno, sobre ella el picadillo y dos huevos duros cortados en rodajas; cubrir con lo restante de polenta, rociar con manteca derretida, espolvorear con queso rallado e introducir en horno de temperatura bastante caliente para gratinar la parte de arriba.





② PERSPECTIVA EXTERIOR

bles pero poderosas, que lo retendrán en su morada; y el trabajador rural dejará de ser el ente resbaladizo para convertirse en un elemento productor de arraigo, que confundirá su modesto destino con el de la tierra donde ha plantado su hogar.

CONSIDERACIONES PARTICULARES DEL PROYECTO

La casa habitación que presentamos este año, al igual de las anteriormente dadas, se destaca por ser de construcción sencilla y económica, susceptible de ser ejecutada por personal y elementos de cada localidad y usando materiales propios de cada región. Hemos buscado en este tipo de construcción eliminar los motivos de **"molestia permanente"**, resultantes de la imprevisión y falta de estudio del trazado.

Tuviéronse en cuenta las necesidades promediales de una familia y perteneciente a la pequeña burguesía rural.

Entrando al análisis particular podemos apreciar, que está dotada de galerías o corredores donde pueda desenvolverse parte

---

Un plato de reducido costo. Polenta

Poner en una cacerola un litro de agua; dejar hervir un momento, añadirle un poco de sal y en forma de lluvia, 300 grs. de harina de maíz, dejar cocinar a fuego lento revolviendo continuamente con una cuchara de madera y cocinar durante cuarenta a cincuenta minutos más o menos.

Se sirve espolvoreada con queso rallado y cubierta con salsa de estofado.

También se puede servir con manteca derretida y espolvoreada con queso rallado.

La polenta es un plato muy nutritivo, pero deberá estar muy bien cocinada, a fuego lento; de lo contrario es indigesta.

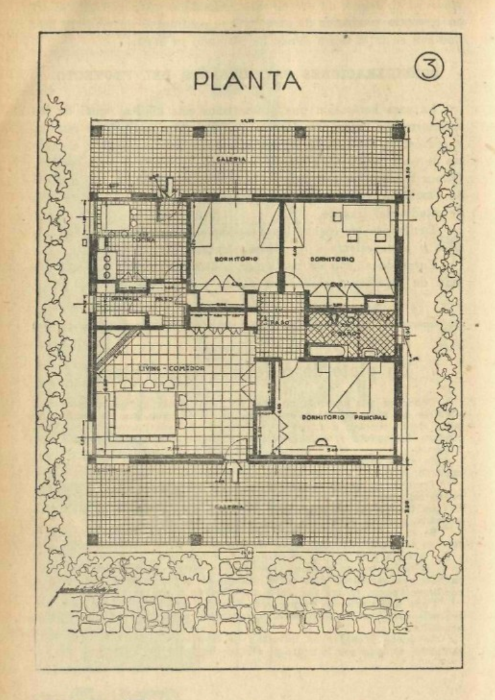
Se la puede preparar blanda o más consistente, según el gusto, y esto se consigue cocinándola en más o menos agua.

Resulta bien cuando se la prepara consistente, y una vez cocinada se la coloca sobre un mármol enmantecado, en forma de queso, se la tapa con una servilleta y se corta cuando se la va a servir, en tajadas, condimentándola ya sea con salsa de estofado o con manteca.

Para prepararla en fuente con queso o con manteca conviene que sea más bien blanda, pero no mucho, sino lo suficiente para que resulte armadita.

Se puede preparar en infinidad de formas y es un plato de costo reducido, estando por lo tanto al alcance de todos los hogares.





PLANTA
3
GALERIA
COCINA
DORMITORIO
DORMITORIO
DESPENSA
PASO
PASO
2 BAÑOS
LIVING - COMEDOR
DORMITORIO PRINCIPAL
GALERIA

de la existencia hogareña, conforme al tradicional estilo de vida de la campaña oriental.

Resolvemos el problema de la distribución, colocando la cocina próxima a la sala común —living - comedor— a fin de facilitar el servicio.

La cocina tiene su correspondiente puerta al exterior por la galería opuesta al frente. Esta puerta secundaria es indispensable, ya sea cuando sus dueños llegan del trabajo con el calzado cubierto de barro, o cuando no desean hacerse presentes de inmediato en la galería principal o en el cuarto de estar.

Contigua a la cocina, está ubicada la despensa, que cumplirá la función indispensable, de almacenar determinadas provisiones durante varias semanas.

Se dispone el cuarto de baño, al lado de los dormitorios y en comunicación directa con éstos por intermedio de un pasillo.

Los tres dormitorios dispuestos cubren las necesidades de una familia de seis personas.

La centralización de todos los ambientes alrededor de un pasillo de circulación, hace a esta casa, íntima, porque todas las habitaciones están próximas al mismo tiempo que independientes entre sí, sin el inconveniente que acarrea a sus moradores el tránsito a través de una habitación para dirigirse de un punto a otro de la casa. Un amplio cuarto de estar con su correspondiente estufa a

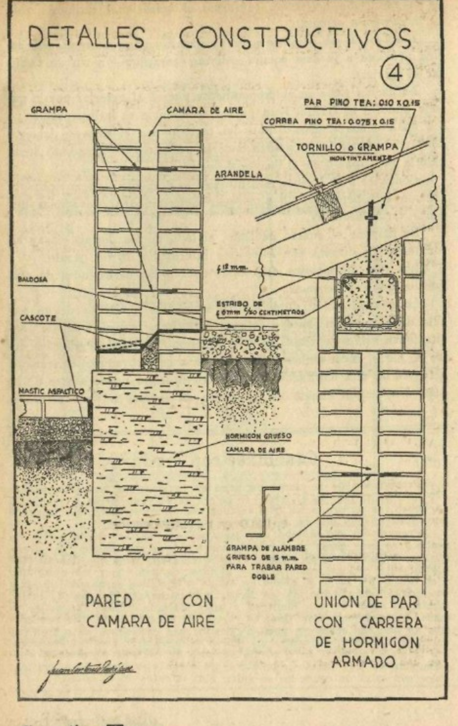
---

Canelones con verduras

Preparación de la masa: Se pone en la mesa en forma de corona 400 grs. de harina, en el medio se coloca la sal, dos claras y una yema de huevo, se agrega agua fría uniendo todo para formar una masa ni muy dura ni muy blanda, se lisa bien y se deja reposar.

Preparación del relleno: Se pone en una sartén media tacita de aceite y se hace dorar un diente de ajo picado y una cebolla; se agrega 50 grs. de jamón cocido picado, 10 atados de espinacas que habrán sido previamente cocidas, exprimidas y picadas, se deja freir unos minutos y al retirar del fuego se añade un huevo entero, dos cucharadas de queso rallado, miga remojada en leche, una cucharada de perejil, condimentando todo con sal, pimienta y nuez moscada rallada. Se estira la masa, hasta dejarla bien fina, se cortan en cuadrados de diez centímetros de lado, se echan en agua hirviendo, para cocinarlos, se retiran, se pasan por colador echándoles un chorro de agua fría y colocándolos sobre la mesa, ponerles en el medio un poco del relleno. Se arrollan y se acomodan en una fuente, espolvoreándolos con queso rallado y cubriéndolos con salsa de estofados se dejan diez minutos en el horno.





DETALLES CONSTRUCTIVOS
4
GRAMPA
CAMARA DE AIRE
PAR PINO TEA: 0.10 X 0.15
CORREA PINO TEA: 0.075 X 0.15
TORNILLO o GRAMPA
INDISTINTAMENTE
ARANDELA
ϕ 12 m.m.
BALDOSA
ESTRIBO DE
ϕ 6mm c/30 CENTIMETROS
CASCOTE
MASTIC ASFALTICO
HORMIGON GRUESO
CAMARA DE AIRE
GRAMPA DE ALAMBRE
GRUESO DE 5 m.m.
PARA TRABAR PARED
DOBLE
PARED CON
CAMARA DE AIRE
UNION DE PAR
CON CARRERA
DE HORMIGON
ARMADO

ieña, complementa armónica y eficazmente el conjunto de ambientes que integran esta vivienda.

Roperos embutidos, de gran capacidad, convenientemente ubicados nos evitan gastos extras en la adquisición de muebles innecesarios.

Ventanas guarnecidas con elegantes rejas horizontales, contribuyen a una máxima y eficiente iluminación. La disposición de esas aberturas en ángulo, con vistas a los cuatro lados, permiten efectuar una vigilancia permanente de los alrededores y otras dependencias, detalle muy importante en toda casa rural.

Ubicación y Orientación. Se elegirá un terreno más bien elevado, dependiendo la elección del lugar, del previo estudio de todas las circunstancias concurrentes de la explotación. La orientación tratará que el eje mayor del edificio quede en dirección S. E N, O, es decir que la menor superficie sea expuesta a los vientos húmedos del S, E.

MATERIALES A EMPLEARSE

Todos los materiales a emplearse serán de la mejor calidad dentro de los de su especie y procedencia, de conformidad con las especificaciones siguientes:

PEDREGULLO

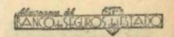
Para el pedregullo de hormigón armado, se usará canto rodado de río o piedra partida, proveniente de rocas duras, homogéneas,

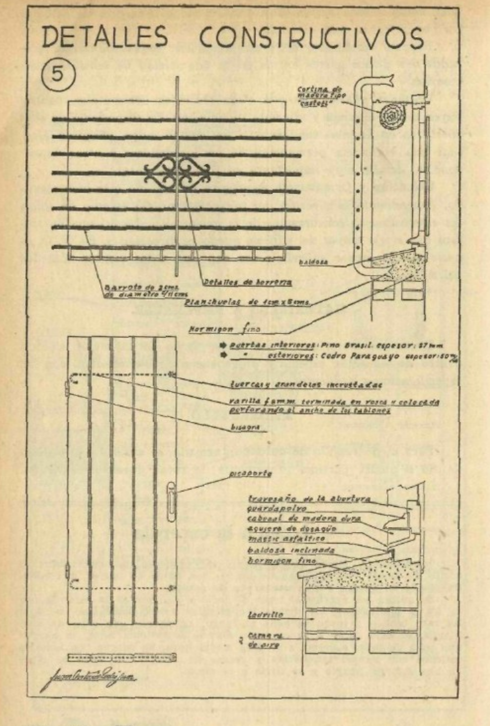
---

Lomo a la cacerola

Ingredientes: Medio kilo de lomo, sal, pimienta, dos cucharadas de aceite de buena calidad, jugo de limón, dos hojas de laurel, una cebolla picada en ruedas y una cucharada de perejil.

Se quitan los nervios al trozo de lomo y se pone en la cacerola con la sal y pimienta y los demás ingredientes arriba indicados; se deja un rato tapado y luego se pone al fuego, agregando una copa de vino blanco, se deja cocer a fuego lento más o menos una hora, se agrega una copa de leche o crema y se deja media hora. Se adorna con tomates rellenos con papas, zanahorias y crema de arvejas, la salsa se sirve en una salsera, aparte y se envía a la mesa.




DETALLES CONSTRUCTIVOS
5
Cortina de madera tipo "castelli"
baldosa
Detalles de herreria
Barrote de 2cms. de diametro c/11cms
Planchuelas de 4cm. x 8cms.
Hormigon fino
Puertas interiores: Pino Brasil. espesor: 37mm
" esteriores: Cedro Paraguayo espesor: 50%
tuercas y arandelas incrustadas
varilla ∮ 8mm. terminada en rosca y colocada perforando el ancho de los tablones
bisagra
picaporte
travesaño de la abertura
guardapolvo
cabezal de madera dura
agujero de desagüe
mastic asfaltico
baldosa inclinada
hormigon fino
ladrillo
camara de aire

limpias, tenaces y resistentes al desgaste. Será limpio y exento de tierras y toda materia extraña, siendo zarandeado y lavado si fuera necesario.

El agua a emplearse en la preparación de morteros y hormigones deberá ser de río o de lluvia. La dosificación se calculará —término medio— en treinta y dos litros por bolsa de portland para hormigón de trescientos kilogramos de cemento.

CEMENTO PORTLAND

El cemento portland, será nacional marca "ARTIGAS", u otro.

CEMENTO BLANCO

El cemento blanco a emplearse en los revoques del cuarto de baño, será de la marca "ATLAS", u otro de calidad similar.

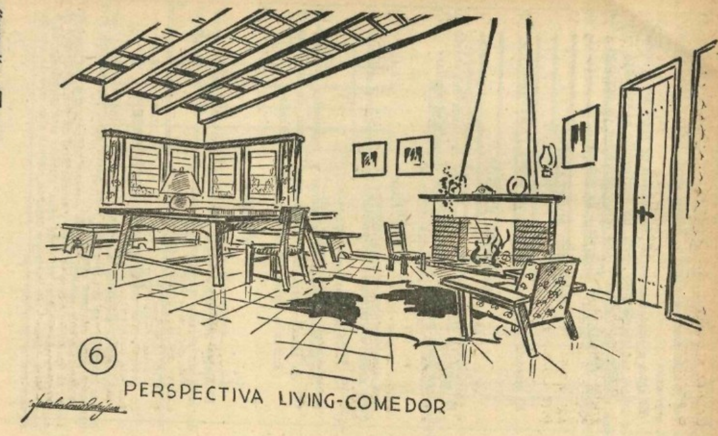
ARENA

La arena a emplearse en morteros y hormigones satisfará las siguientes condiciones:

a) Será de granos limpios, duros y resistentes al desgaste, de tamaño variado, deberá estar exenta de materias orgánicas o cualquier otra sustancia extraña.

HIERRO

El *hierro que se emplee en las armaduras de hormigón armado*, será de sección circular. Se usará limpio, exento de grasas.



6 PERSPECTIVA LIVING-COMEDOR

pinturas u óxidos y será perfectamente recto sin caldeamientos ni soldaduras.

LADRILLOS

Serán de buena coloración, cocimiento uniforme sonoros, sin grietas, fisuras ni alabeos, y su calidad corresponderá a la clasificación denominada de primera. Se emplearán saturados en agua. Las dimensiones de los ladrillos serán aproximadamente: 0.25 x 0.12 x 0.055 de espesor.

CAL

La cal grasa a emplearse, será bien cocida, y sin partes duras, o partículas extrañas o cenizas. No se admitirá sino la que llegue en piedra a la obra, empleándose apagada por lo menos con un estacionamiento de quince días para los revoques.

La cal será perfectamente blanca después de apagada, utilizándose la cantidad de agua necesaria para obtener una pasta fina y homogénea sin que resulte cal ahogada o quemada por exceso de agua.

La pasta de cal se mantendrá siempre húmeda y no podrá guardarse más de dos meses después de apagada. Las bateas de apagar cal, los pozos de estacionamiento y los depósitos de mor-

---

Un buen postre. Tartaletas de crema

450 gramos de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 115 gramos de manteca, 1 cucharadita de azúcar, una pizca de sal y la correspondiente crema.

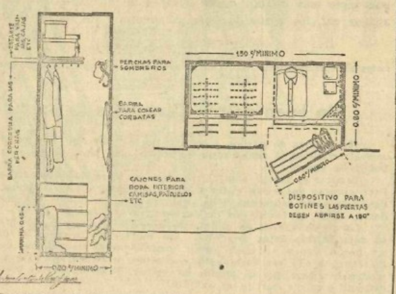
Tamizar el azúcar y la harina; esto se mezcla bien con la manteca. Para obtener una pasta suave se le agrega poco a poco el agua. Extiéndase esta pasta sobre una tabla enharinada hasta obtener un espesor que desee; luego se forran los moldecitos con la misma.

La crema que va en el interior de éstos se prepara de antemano y se deja enfriar antes de usarla. Los moldecitos forrados se ponen en un horno ligero y cuando están semicocidos se sacan para colocarles la crema, y una vez hecho esto, se vuelven a colocar en el horno (más moderado), para que se termine de cocinar. Si se prefiere se puede echar extracto o media barrita de vainilla.

ROPEROS EMBUTIDOS
"PLACARDS" (7)

PERSPECTIVA

CORTE VERTICAL   CORTE HORIZONTAL



teros estarán separados por lo menos cinco metros de [illegible] de construcciones. La pasta de cal será pasada una vez por un tamiz de mallas de 3 m|m., cuando se use para preparar morteros generales y dos veces por el tamiz de 2 m|m., cuando se emplee en los morteros para revoques.

El contratista o constructor será responsable de todos los defectos que aparezcan por la mala manipulación de la cal.

El ladrillo partido o cascote a emplearse en los hormigones flacos de relleno, será limpio, duro y tendrá el tamaño indicado para el pedregullo grueso.

MADERAS

Las maderas a emplearse en los pisos y armaduras serán nuevas, ya sean de pino tea o pino brasil.

ALAMBRES

Los alambres para ataduras deberán ser de hierro acerado, sin lustre, pintura o alquitrán.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

REPLANTEO

La obra será replanteada en el terreno, de acuerdo con las medidas de la planta, las que serán cuidadosamente controladas.

Esta operación se lleva a cabo en el terreno por medio de un listón horizontal afirmado a la tierra con dos estacas.

EXCAVACION

Se abren las zanjas del ancho necesario (0. m. 40) para muros exteriores y (0. m. 30) para los tabiques interiores, hasta en-

Cordero londinense

Se limpia y sala una pierna de cordero de unos dos kilos, se mecha con 3 o 4 dientes de ajo, previamente machacados en un mortero y se coloca en una asadera rociada con dos o tres cucharadas de grasa caliente. Se deja cocinar en horno caliente durante dos horas.

contrar el terreno firme o tierra compacta, cuidando de dejar los costados perfectamente a plomo y el fondo bien a nivel.

CIMIENTOS

Hechas todas las excavaciones se construirán los cimientos, rellenando las zanjas con hormigón grueso. Los cimientos tendrán una altura de 20 cm. sobre la parte más alta del terreno, empleándose para ese fin un simple encofrado.

El hormigón grueso, estará compuesto por 1 parte de cemento portland, 4 partes de arena gruesa y 7 partes de pedregullo de un diámetro de 6 a 7 cm La pequeña sobreelevación del cimiento sobre el terreno contribuye a la conservación de las paredes y evita en parte que la humedad natural de la tierra suba por los ladrillos de los muros.

Antes de empezar el cimiento se echará en el fondo de las zanjas una capa de arena que le servirá de asiento.

COLOCACION DE MARCOS

Sobre el cimiento se posarán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo, cuidando los ejes y la posición que se indica en el plano· Previamente a su colocación, en lo posible antes de sacarlos de la carpintería, se les dará una mano de aceite, a fin

Conservación de los colores en el lavado

A fin de que los colores de las ropas de lana, percal, tela estampada, etc., no sufran por el lavado, es necesario emplear agua no demasiado caliente. Se prepara una solución jabonosa, caliente, y se la bate fuertemente para hacerla espumosa. Se sumerge luego la ropa en ella, en lugar de enjabonarla; después se la traslada a un balde de agua, adicionada, de una cucharada de hiel de buey. Las telas se levan con rapidez, y luego se las enjuaga por dos veces con agua fría, adicionada de una cucharada de vinagre; se ponen a secar en seguida.

Se planchan húmedas todavía, porque la humedad prolongada perjudica los colores. Si no se pueden planchar en seguida, se dejan secar por completo. Después, un cuarto de hora antes de plancharlas, se humedecen y se envuelven, comprimiéndolas, a fin de que la humedad se reparta uniformemente. De la misma manera que las telas no se pueden lavar con agua muy caliente, tampoco se pueden planchar con planchas excesivamente caldeadas.

de evitar que absorban la humedad del aire y se deformen durante la obra.

Tanto a los marcos de las puertas como a los de las ventanas se les colocará 4 grampas o sea 2 por montantes para asegurarlos a los muros.

Al levantar las paredes se amurarán las grampas, dejando un hueco del ancho del muro por quince centímetros de alto y el largo de la grampa, que se rellenará con hormigón o mortero de arena y portland (3 x 1).

MUROS

Serán de ladrillo de campo, bien cocidos y parejos unidos con mortero de cal en pasta y arena gruesa en la proporción de 1 x 3, reforzado con 1|10 de portland. Los muros exteriores están formados por dos medias paredes paralelas, que dejan en el centro una **cámara de aire**. Los ladrillos se mojarán previamente a su colocación y se asentarán a soga formando hilados horizontales y cuidando llevar los paramentos exteriores perfectamente a plomo. Las dos medias paredes, que forman la **cámara de aire**, cada cinco hiladas, quedarán unidas o trabadas entre sí, por medio de grampas de alambre en forma de una "Z" y de un grueso de 5 m|m., colocadas horizontalmente cada 6 ladrillos.

La Cámara de Aire es la solución constructiva reconocida como más ventajosa para mantener las casas abrigadas y libre de humedades exteriores. No encarece más de un 5 % el costo de los muros. Para evitar la natural condensación del vapor de agua de la atmósfera en el interior de las paredes, debemos a la altura de la primera hilada dejar cada dos metros un pequeño agujero de 2 cm. de diámetro llamado "pulmón".

Podemos aislar más aún las paredes si empleamos una tela asfáltica dispuesta según indicación del plano N.° 4.

DINTELES Y CARRERAS SOBRE LOS MARCOS

Trabando todos los muros y tabiques se correrá a la altura de los marcos una carrera de cemento armado de 30 centímetros de alto por el ancho correspondiente de la pared, formado con 4 varillas de hierro de 12 m·m. y estribos de 6 m.m. cada 50 centímetros. Sobre las aberturas de más de dos metros de ancho, esta carrera se reforzará con dos varillas dobladas (llamada por los albañiles "Negativa") de 12 m.m. La proporción del hormigón será de una parte de cemento; 2 partes de arena gruesa; y 3 partes de pedregullo fino de un diámetro no mayor de 2 c.m.

TECHOS

Se harán a dos aguas con chapas de fibrocemento "Dolmenit" engrampadas a correas o tirantillos de pinotea de mts. 0.075 × 0.15, dispuestos 1 m. de eje a eje, los cuales descansarán sobre los pares o tirantes que seguirán la pendiente de 40 % del techo (cada metro 40 cm. de desnivel). Los tirantes tendrán de escuadría 10 cm. × 15 cm. siendo de pino de tea y estando distanciados 1 m. de eje a eje.

La carrera perimetral de hormigón armado, por su particular inclinación superior servirá de punto de apoyo y anclaje a los pares o tirantes. Para ese fin dentro de la masa del hormigón dejaremos una varilla de 9 m.m. en forma de "U", de metro en me-

Pan de leche

Ingredientes: 7 tazas de harina, una y media cucharadita de sal, 1 taza de agua hervida, 1 taza de leche hervida, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de grasa y una cucharadita de polvo para hornear disuelta en media taza de agua tibia. póngase en una escudilla, el azúcar, la grasa y la sal para mezclarlos, agréguese la leche hervida. Cuando esté tibia añádase la levadura y mientras se revuelve lentamente agréguese la harina. Coloque la masa sobre la tabla de amasar y amásese hasta que esté pareja y uniforme. Déjese reposar para que crezca, en un lugar caliente, hasta que adquiera doble tamaño; divídase en dos y fórmense los moldes o panes. Colóquese en vasijas engrasadas y déjelos hasta que tomen de nuevo doble tamaño. Introdúzcanse en el horno.

tro, coincidiendo con la posición de los tirantes, a quienes abrazarán.

Coronando la pared medianera y a la altura de la cumbrera se correrá una viguita de hormigón de 15 × 15 cm. armada con barras de 12 m.m. y estribos de 6 m.m. cada 50 cm.

Los tirantes correspondientes a la caídas del techo descansarán sobre esta carrera de hormigón formando pares acolados y unidos entre sí por medio de dos bulones o tirafondos. Se reforzará esta ligazón, atándola con alambre galvanizado de 5 m.m. a la ya mencionada carrera.

Podemos sustituir la madera de barraca, con ventaja, por sauce o por eucaliptus, siempre que tengamos la precaución de someterla a la siguiente cura: efectuar el corte en invierno y menguante. Sumergir la madera durante seis meses en agua que corra y luego secarla, apilándola en la sombra durante tres meses.

Las chapas de fibrocemento montarán lateralmente una onda y media y en sus extremos por lo menos 15 cm.

CIELORRASO

En el espacio que queda entre las correas y el borde inferior de los pares, se hará un cielorraso de paja quinchada, de 10 cm. de espesor formando una cámara de aire debajo de las chapas de fibrocemento que se atará a los varejones clavados en él según detalle. En vez de varejones podemos utilizar cañas tacuaras o de

---

CONTRIBUCION AL MENU

Pastel de maíz y carne (6 porciones)

- ½ kilo carne picada
- 2 cucharadas grasa de cerdo
- ½ cebolla trinchada
- 1 taza harina de maíz cocido en agua (polenta)
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- Sal y pimienta.

Saltar la carne y la cebolla en grasa de cerdo: sazonar con sal y pimienta; mezclarle la harina de maíz cocinada o restos de polenta agregarle los huevos y la leche: mezclarlo bien o llenar un molde o budinera untada con manteca y polvoreada con pan rallado o harina de maíz. Hornear 45 minutos en horno más bien caliente, hasta dorarse bien. Una vez cocido, desmoldarlo y servirlo con una salsa de tomate o cortado en trozos acompañado de una ensalada.



la india, previamente curadas, o mejor aún, alfajías cepilladas de pino brasil de 2 cm. × 3 cm.

REVOQUES

Todos los muros podrán ser revocados en ambos paramentos con dos capas de mortero, compuesto de tres partes de arena dulce por una de cal en pasta, debiendo usar arena gruesa en la primera capa y fina en la segunda. Esta segunda capa se dará una vez transcurridos siete días de haberse terminado de dar la primera. Las dos capas de revoque al exterior serán reforzadas con una parte de portland por cada cinco de mortero. Sin embargo recomendamos revocar las paredes interiores y exteriores a una capa con arena terciada, manteniendo las dosificaciones anteriormente especificadas.

PISO DE MADERA

Los 3 dormitorios llevarán piso de tabla machimbrada de pino brasil de 2 cm. ½ × 10 cm. o sea (1" × 4"). Se dará como mínimo

una luz de 0.40 cm. entre la superficie del suelo y el piso. El piso se colocará sobre tirantillos de 0.075 × 0.12 cm. separados sus ejes 0.60 cm. En el medio se colocará una quita-cimbra de 0.12 × 0.25 cm.

Sobre el cimiento de hormigón, de cada cuarto se dejarán 2 aberturas opuestas de 0.10 × 0.12 cm. para ventilación, con su correspondiente rejilla.

PISOS DE MOSAICO

Las baldosas se asentarán con mezcla de cal y arena, reforzada con 1|5 de portland, sobre un contrapiso de cascote partido, de 0.10 cm. como mínimo de espesor, debidamente regado y apisonado. Se cuidarán que queden bien nivelados, haciéndose fajas con la regla y una vez secas éstas, se formarán los paños intermedios, asentándose las baldosas.

Colocado todo el piso se tomarán las juntas con una lechada de portland puro diluído en agua.

REVESTIMIENTOS Y ZOCALOS

Los cuartos de baño serán revestidos con portland blanco lustrado hasta 1 m. 80 de altura. Se evitará el cuarteo del revestimiento, marcando con la cuchara de metro en metro, una juntura vertical.

ESTUFA Y COCINA

Tanto la cocina económica como la estufa, llevarán su respectiva chimenea construída con ladrillos vistos, que se irán revocando y alisando en su interior mientras se vayan levantando.

Se les cubrirá en su extremo con una losita de hormigón para

Para blanquear la paja

Para poner blanca la paja sucia se sumergen los sombreros, cestos y objetos de paja que por el uso se hayan puesto negruscos o amarillentos, en una disolución de ácido muriático y potasa, en la seguridad de que al secarse volverán a quedar como cuando fueron comprados.

evitar que entre el agua de lluvia, dejándoseles aberturas laterales para la salida de humo. Sobre la cocina económica se construirá en chapa de hierro galvanizado liso N.º 14, una campana para humo y vapores que se comunicará al exterior por intermedio de un caño codo de 15 cm. de diámetro.

La estufa se hará siguiendo estrictamente las indicaciones, publicadas en las últimos almanaques.

CARPINTERIA

Las maderas serán de primera calidad, debiendo ser aserradas con 3 meses de anticipación a su empleo.

Todas las piezas estarán perfectamente trabajadas en lo que se refiere a ensambladuras, angletes, molduras, pulido y lijado. Las puertas y ventanas se harán de pino brasil de primera; los montantes serán de pino de tea y los cabezales de madera dura.

Las dos puertas que dan al exterior llevarán trancas de madera de 4 cm. X 8 cm. Los cabezales de las ventanas irán rebajados, de acuerdo con el detalle del plano, facilitándose en esa forma la colocación de las baldosas sobre el antepecho de la pared, con el fin de contrarrestar posibles humedades. Las puertas interiores serán construídas de acuerdo al detalle del plano N.° 5, no llevando por lo tanto travesaños ni cerraduras con llave.

Los herrajes serán de tipo sólido y de buena calidad. Las ventanas llevarán postigos lisos y por el lado exterior se colocarán

---

UN PLATO CRIOLLO

Anillo de maíz (6 porciones)

- 1 ½ taza maíz molido
- ½ " queso rallado
- 1 " pan rallado
- 3 cucharadas manteca
- ½ cebolla trinchada
- Picadillo de perejil
- 1 taza de leche tibia
- 3 huevos batidos
- 1 cucharadita de sal.

Mezclar en un tazón todos los ingredientes, uniéndolos bien con los huevos batidos y la leche. Untar un molde o asadero con manteca, polvoreándola con pan rallado o harina de maíz. Colocarlo al baño maría en el horno y cocinarlo no menos de 80 minutos, hasta que se dore bien. Cortarlo en trozos o desmoldar, sirviendo estos platos con verduras salcochadas o saltadas en manteca, como ser: acelgas, espinacas, zapallitos, etc., o bien con una porción de carne.

cortinas de enrollar tipo "Castell" que serán manejadas por intermedio de un simple dispositivo, desde el interior de las piezas.

SANITARIAS

Aparatos. — En el cuatro de baño se colocarán los siguientes aparatos:

1 Lavatorio.
1 W. C. de loza con tapa de cedro y cisterna o tanque de hierro fundido.
1 Bidet.
1 Baño aporcelanado de embutir con canilla y lluvia niquelada.

EN LA COCINA

1 Pileta de gres vidriado.

DESGRASADOR

El interceptor de grasas, será de hierro fundido tipo Standard y estará colocado fuera de la cocina.

AGUAS CORRIENTES

Para la instalación de aguas corrientes se emplearán caños de hierro galvanizado de 3|4 pulgada, debiéndose colocar en las juntas de rosca, hilo de filástica con pintura.

Las canillas serán de bronce de 3|4 de pulgada y de enroscar manga de regar, en las dependencias de la cocina y galería pos-

terior. En cuanto a las canillas del cuarto de baño, serán de bronce niquelado de 1|2 pulgada e irán suministradas con sus respectivos aparatos.

El caño de descarga del tanque al W. C. será de plomo reforzado de 51 m|m de diámetro.

AGUA CALIENTE

Se podrá instalar servicio de agua caliente con el auxilio de una cocina económica a leña, provista de una serpentina de caño *de hierro galvanizado sin costura, de 25 m|m de diámetro, que se*

Donde se habla de la utilidad de las burbujas

Sin las burbujas muchas industrias modernas no funcionarían. La más importante de las que utilizan las burbujas es la del pan. Las burbujas son producidas por la levadura que se pone en la masa, a cuya expansión se debe que la hogaza se levante.

La ingeniería industrial experimentaría considerables dificultades si no contara con las burbujas, que tornan posible la flotación de la ganga. Muchos minerales, el oro, por ejemplo, no se presentan en trozos fácilmente manejables. El mineral puro se ofrece mezclado con tierra y roca y para extraer la ganga debe ser reducido a un polvo fino y lavado. El lavaje es habitualmente practicado en agua aceitosa, la cual es violentamente agitada hasta que forma espuma. Entonces se la deja aquietarse. La tierra y la roca se precipitan, dejando millones de partículas de mineral puro atrapadas por las burbujas de la espuma. Cuando no se había ideado aun este sistema se arrojaban como residuos inútiles centenares de millares de kilogramos de valioso mineral.

Los jabones flotantes son elaborados agitando la mezcla jabonosa hasta que se forman millones de burbujas. Comprímese luego la mezcla obteniéndose un jabón de una densidad inferior a la del agua y, por consiguiente, flota.

¿Cómo podría agradar la cerveza sin su deliciosa corona de espuma, o el champaña desprovisto de las burbujas que ascienden del fondo a la superficie? Este fenómeno es producido, ya inyectando al líquido materia coloidal bajo presión, ya añadiéndole ciertos ingredientes en el curso de su elaboración.

Cuando una brigada de bomberos tiene que luchar con incendios de productos químicos, no puede contar con el agua, la cual no sólo es en tal eventualidad de escasa eficacia, sino, en algunos casos, hasta peligrosa. Pero la substituye una espuma resultante de una mezcla de sulfato de aluminio y de bicarbonato de sodio. Las burbujas se adhieren tenazmente al área incendiada, sofocan el oxígeno y pronto se apaga la llama.

Los baños de espuma brindan un gran alivio en muchas enfermedades, especialmente en el reumatismo, y la propia Naturaleza emplea la espuma en los pigmentos de los pájaros y otros animales. Pequeñas burbujas captan ciertos rayos y rechazan otros, produciendo efectos cromáticos.

conectará a un tanque intermediario de 150 lts. encerrado dentro de un cajón de madera conteniendo aserrín.

El intermediario (y el tanque alimentador en caso de necesitarse) se colocarán sobre la cocina a una altura de 2 mts. 50 y 3.50 mts. respectivamente del nivel del piso.

Las comunicaciones a los aparatos sanitarios se harán con caños de hierro galvanizado de 12 m|m. Se recomienda que las instalaciones sean efectuadas por personal competente.

HERRERIA

Todas las ventanas irán provistas de rejas, de acuerdo a la planilla adjunta. Las patas de las rejas se amurarán con arena gruesa y portland en la proporción de 3 x 1.

PINTURAS

Todos los locales, con excepción de las partes tratadas con revestimiento de portland lustrado, se pintarán con dos manos de

lechada de cal, adicionándoles a la última un 3 % de alumbre y el calor que se desee.

Las puertas y ventanas, y en general todas las obras de madera, se pintarán, dándosele una primera mano de aceite y luego dos de pintura al aceite, esperando a que se seque bien la mano anterior para aplicar la siguiente. Antes de procederse a pintar, se lijarán y masillarán todas las partes que no se encuentren bien lisas.

Todos los hierros trabajados a colocarse en la obra, podrán ser "metalizados" o sino pintados previamente con una mano de minio y finalmente se les darán dos manos de pintura al aceite cocido.

Juan Antonio Rodríguez.
Ing. Agr. Insp. Tec.

¡Arando! dijo el mosquito

Sucedió pal tiempo que los animales hablaban. Era un güey yaguané, viejaso, sereno y tranquilo como agua 'e poso. Atao a la mansera 'el arao, diba y venía, y golvía a dir y venir, abriendo sanjas pa un sembrao, largas como conversación 'e borracho. La tard'staba sofocada e' calor, cargada 'e pesadés, como pa yover. El güey, con la cabesa baja, cansao, yendo y viniendo, bajo los rayos 'el sol, chorriaba sudor, empapao como si acabara 'e crusar un vado. Detrás, atorándose 'e puro angurrientas, daban güeltas las gaviotas. Unos cuantos cortes negros a la tierra le había hecho la reja 'el arao, cuando en un dirrepente, de sopetón se acomodó sobre una de las orejas del güey un mosquito morastero, estirao y flaco como chifle, y dispuó 'e afirmarse lo mejor que pudo haciendo juersa, le clavó la lanceta, mesmo que lesna. Prendido 'e la Lombiya, dentró a chupar, como si la oreja 'el güey juera boliche. El pobre güey seguía pionando, sin echar reparo en la aprovechada 'el mosquito: diba y venía, tironiando cayao. El potrero tenía más rayas que una parriya, y el sol seguía espuelando sin lástima. Aconteció qu'el lao 'e las lomas, paradoras 'e rodecs 'e cardos, guapeaba buscando el bajo 'e la costa, un tábano matrero, que al parecer dib'apurao; vido al mosquito estusiasmado con la sangría, y como eran conocidos, y hasta medio emparentaos, sin asujetar el galope, lo saludó 'e pasada:

—¿Qué tal, amigo?

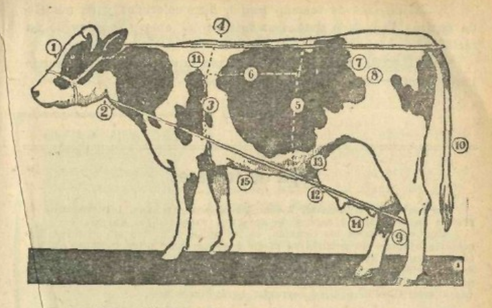
El mosquito, que s'estaba poniendo pansón como perro 'e chacra, cortando la chupada, levantó la cabesa para mirar quien era; reparando en el tábano que seguía viaje, le gritó juerte:

—¡Arando!

Y golvió a ensartar la trompa en la oreja 'el güey.

El tábano, barajando la intención, se riyó con malicia, siguiendo 'e largo pa perders'e vista entre la fachinales 'e la costa.





1. CABEZA delicada y fina. Expresión de feminidad, astas pequeñas. Ojos vivos. Hocico largo, labios gruesos. (Buena comilona). Fosas nasales amplias (señal de buenos pulmones).

2. PESCUEZO delgado.

3. TORAX profundo (corazón y pulmones bien desarrollados).

4. LINEA DORSAL recta; con pequeña deformación en los animales con varias crías.

5. ABDOMEN *voluminoso, permitiendo la acumulación de* gran cantidad de alimento acuoso.

6. COSTILLAS largas, arqueadas, grandes espacios intercostales.

7. ANCAS largas.

8. BACIO amplio.

9. *MIEMBROS POSTERIORES bien separados uno de otro.*

10. COLA larga y flexible.

11. PIEL fina y separable fácilmente en el pescuezo costillas y atrás de las glándulas mamarias.

12. UBRE voluminosa, suave al tacto, dando la impresión de una masa esponjosa que cede a la presión de los dedos. Piel estirada estando la ubre llena, floja después del ordeñe.

13. VENA mamaria gruesa, muy visible y sinuosa, de forma simétrica, redondeada.

14. PEZONES de tamaño medio, bien colocados y en número de cuatro, dispuestos simétricamente en los cuatro ángulos de un rectángulo.

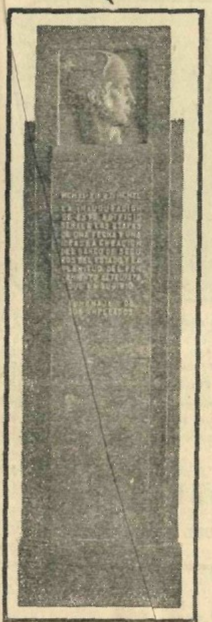
15. FUENTE DE LECHE: debe ser lo suficientemente grande para permitir la entrada del dedo pulgar.

Sopa de tomates

Se requieren 8 tomates, 2 cebollas blancas grandes, 1 cucharadita de granos de pimienta, 1 cabeza de apio y 4 cucharaditas de sal.

Una vez lavados los tomates, se les quita el centro sin pelarlos. Las cebollas después de peladas se pican y se agregan a los tomates conjuntamente con el apio picado, la sal y la pimienta. Se pone todo en la cacerola dejando cocinar hasta que la mezcla esté muy blanda, entonces se cuela calentando hasta que hierve, luego se retira y se coloca en envases esterilizados que se cerrarán herméticamente.

Homenaje del personal del Banco de Seguros del Estado, a la Institución



Ofrecemos en esta página la fotografía de la hermosa pilastra que puede verse en el hall principal del nuevo edificio del Banco de Seguros del Estado, homenaje de los funcionarios a la Institución.

En esa oportunidad, el señor Silveira Zorzi, actual Presidente del Club de los empleados del Banco, explicó el significado del gesto de los mismos con el siguiente discurso:

Señor Presidente, Señores Directores, Señores:

El "Segurobank Club", entidad social que agrupa en vínculo fraterno a la unanimidad del personal de la Institución, me ha honrado al designarme para hacer uso de la palabra en este acto que marca un jalón en la vida del Banco de Seguros del Estado.

El 15 de Enero de 1912, se instaló el primer Directorio del Banco integrado por prestigiosas figuras del ambiente bancario y comercial y bajo su égida dió sus primeros pasos la Institución, que pronto fueron firmes y seguros.

Formaban parte del mismo los señores Luis Supervielle y Juan Co-

meschi, que con su presencia enaltecen este acto, y a ellos mucho les debe el país por su inteligencia y espíritu de empresa.

El 27 de Diciembre ppdo., se cumplieron 29 años de la fecha en que el Presidente de la República, señor Batlle y Ordóñez, conjuntamente con el Ministro de Hacienda, ingeniero José Serrato, firmaran el decreto disponiendo el cúmplase a la ley, que ellos concibieran, creando este organismo que se ha ido imponiendo en forma tan



El Sr. Enrique Silveira Zorzi al hacer uso de la palabra entregando al Banco la pilastra conmemorativa en nombre de los empleados

rotunda dando así la razón a quienes lo proyectaron con amplia visión patriótica de estadistas de alto vuelo.

Y digo con amplia visión patriótica, porque no sólo se defiende a la patria con las armas en la manos se le defiende con obras de progreso — con leyes sabias y de justicia — con buena administra-

ción pública — se le defiende con iniciativas como ésta de la creación del Banco, que consolida y aumenta la riqueza de la República.

El Poder Ejecutivo de la época expresaba en el mensaje respectivo, redactado por el ingeniero Serrato: "Considerando el seguro como una institución pública, al explotarlo el Estado obtiene de esta manera, o fuertes utilidades, con lo que evita la creación de nuevos impuestos para satisfacer exigencias perentorias del desarrollo nacional, o la popularización de la institución bienhechora con los beneficios consiguientes".

Y agregaba también: "Además no puede mirarse con indiferencia la extracción anual de grandes sumas de dinero por un concepto como el del seguro. Hay que defender nuestra riqueza que forma la vida del organismo nacional".

Pues bien, esas previsiones han sido ampliamente cumplidas: se han obtenido utilidades; se ha evitado la creación de nuevos impuestos y se ha popularizado la acción bienhechora del seguro. Todo ello sin alterar las primas, aún más, abaratándolas y ampliando los beneficios a límites insospechados.

El Banco de Seguros del Estado, con sus capitales de reservas,

---

Los peligros de la electricidad

Aunque la técnica dispone de ingeniosos y eficaces medios para protegernos contra los peligros del fluído eléctrico, conviene tener éstos presentes en todo tiempo. Es un error muy general el suponer que sólo las altas tensiones son peligrosas. El efecto que produce sobre el cuerpo humano depende más bien, y principalmente, de la fuerza de la corriente, a la que, como es sabido, se mide por amperes.

Lo peor en tal caso es que la corriente atraviese todo el cuerpo de arriba a abajo, ya que a su paso *tiene forzosamente que alcanzar* órganos cuyo funcionamiento no puede interrumpirse sin peligro de vida.

El punto de sensibilidad al que llega el cerebro a la acción de la electricidad, lo demuestra el hecho de que al pasar ésta por la cabeza se produce con regularidad la pérdida del conocimiento, como en el caso de una conmoción cerebral. Pero la mayor parte de las veces son las manos las que entran en contacto con la corriente, y hay que tener presente que existe una gran diferencia entre la mano derecha y la izquierda. El brazo izquierdo señala directamente hacia el corazón, y se comprende que este órgano vital no deje de resentirse en tal eventualidad.

Por lo demás, el daño ocasionado al organismo por la corriente eléctrica tiene su causa esencial en el calor que origina. Por eso, las lesiones de esta clase se asemejan mucho a las de las sencillas quemaduras. Pero mientras éstas pierden en intensidad de afuera para dentro, los efectos de la corriente suelen ser lo contrario, dificultando esto su *tratamiento*.


FRUTAS CONSERVADAS
FRIGORIFICO NACIONAL

ha tonificado la situación económica y financiera de la Nación, ha propendido en mil formas al progreso público, a la valorización de la propiedad, a la belleza urbanística y ha coadyuvado eficazmente a obras de aliento constructivo con la absorción de Títulos de Deuda Pública. Con parte de sus beneficios ha evitado que el Estado tuviera que recurrir a la fuente impositiva, siempre antipática, pero siempre necesaria, para solventar sus crecientes necesidades.

El Banco de Seguros del Estado ha popularizado, difundido e impuesto la acción benéfica del seguro en los más diversos órdenes de la actividad humana y social. Las compañías particulares se desenvolvían con acción lenta y rutinaria y la nueva Institución sacudió esa modorra y dilató los horizontes aseguradores en forma asaz admirable.

Antiguamente el seguro en campaña se consideraba una aventura peligrosa que se eludía en lo posible,— me refiero especialmente al ramo de incendio,— pero esa aventura la acometió el Banco con decisión y espíritu patriótico y hoy día sus diversos planes de previsión han llevado a todos los ámbitos de la República, una sensación absoluta de amparo y serenidad.

Su acción es benéfica y múltiple, con liberalidad bien administrada, el Banco ha ido ganando la consideración de propios y extraños y es hoy día una potencia en el mundo de los negocios, reconocida ampliamente fuera de fronteras. Todos perciben y palpan su acción social, y el organismo que naciera entre las brumas del pesimismo y la desconfianza fué una aurora radiante que las disipó y en el presente es un sol que va escalando el cenit, iluminando con su luz y

---

PARA LA TARDE

Bizcochuelo de harina de maíz

- ½ taza de harina de maíz
- 1 taza de harina blanca
- 50 gramos manteca
- 3 cucharadas de Royal
- 1 ½ taza azúcar morena
- 2 huevos
- ½ taza de leche.

Poner en un tazón la harina de maíz y remojarla con la leche, una media hora antes de comenzar a preparar el bizcochuelo; agregarle los demás ingredientes, batiendo, para que se mezclen bien, durante 10 minutos. Untar con manteca un molde chato, polvorearlo con harina y llenarlo hasta la mitad con la preparación anterior y hornearlo a calor suave en un horno caliente, de 25 a 30 minutos.

calentando con sus rayos reparadores a cuantos han sido heridos por la fría e implacable fatalidad.

A su amparo los comercios e industrias se reconstruyen; los agricultores redoblan sus esfuerzos y las viudas y los huérfanos enjugan sus lágrimas y reconfortados encaran el porvenir, que se presentaba lóbrego,— con más optimismo.

Con las leyes de accidentes del trabajo, cada día más perfeccionadas,— la masa obrera,— esa masa anónima que va forjando con el yunque, el arado o el martillo, nuestra independencia industrial, tan necesaria como la independencia política y económica,— se siente también tutelada en su penosa labor expuesta constantemente a la contingencia desdichada de un accidente irreparable o a una incapacidad parcial o permanente.

En estos momentos de júbilo para nosotros en el que parecen resonar los clarines del triunfo y las alegres dianas de la victoria, le toca al doctor Amézaga presidir los destinos del Banco, al doctor Amézaga, que desde su elevado cargo ha sido su propulsor más eficiente, por su versación y virtudes administrativas. El personal que está identificado con la Institución y especialmente el "Segurobank Club", que ha podido satisfacer su anhelo de superación cultural, espiritual y física, gracias al apoyo comprensivo e inteligente de las altas autoridades, no podía dejar pasar en silencio el acontecimiento que significa la inauguración de este edificio, exponente de arte y belleza arquitectónicos, que será nuestra grata casa de trabajo. Para asociarse a él, ha hecho realizar esa pilastra de granito y bronce que recordará en forma perenne esta etapa importante en la vida de nuestro querido Banco. Como lo dice su inscripción, recordará dos fechas

bien nuestras que marcan dos etapas: la fecha de la creación del Banco y la de la plenitud del pensamiento altruista que la sugirió.

Esta plenitud es la plenitud presente, porque la futura nadie es capaz de preverla. A esa plenitud hemos contribuido y seguiremos contribuyendo porque en nuestro pendón de combate, en los combates incruentos del cerebro, del pensamiento y de la voluntad, debemos fijar una divisa como la de los antiguos caballeros y a esa divisa debemos hacer honor y cumplirla sin desmayos y cuando por ley fatal de la vida nos retiremos de las actividades, otras juventudes con bríos y entusiasmos renovados tomarán de nuestras manos el pendón glorioso que seguirá luciendo la divisa nuestra: "Siempre adelante, por el Banco y por la Patria."

DISCURSO DEL DOCTOR AMEZAGA

El Presidente del Banco de Seguros del Estado, doctor Juan José de Amézaga se recibió de la pilastra en nombre del Directorio de la Institución, pronunciando en tal oportunidad el siguiente discurso:

"La fecha del 27 de Diciembre de 1911 señala una etapa memorable del progreso económico institucional de la República. El señor Batlle y Ordóñez incluyó como base del programa de su segunda presidencia, la oficialización de los seguros, y con el concurso de su Ministro de Hacienda, ingeniero José Serrato, se preparó la Carta Or-

---

Recetario doméstico

Para limpiar los peines y otros objetos de carey, bastará pasar sobre ellos un algodón untado en vaselina y secar luego frotando con una franela; los objetos adquieren con este procedimiento aspecto de nuevos.

—o—o—o—

Para ahuyentar los ratones, da excelente resultado el alcanfor, cuyo olor les resulta insoportable. Les produce de inmediato trastornos en el sentido del olfato y los vuelve a sus madrigueras.

—o—o—o—

Cuando se cuecen verduras conviene añadir al agua un poco de azúcar para que no pierdan el color.

Este procedimiento puede emplearse cuando no se tenga a mano un poco de sosa.

gánica de la nueva persona jurídica de derecho público,— que hoy al cumplir los veintinueve años de edad, inaugura este magnífico edificio, demostración elocuente del acierto previsor de los gobernantes y del poder económico de la Nación.

"Dos ideas que se presentan,— sin serlo,— como contradictorias, inspiraron a los autores de la ley de creación del Banco de Seguros del Estado; la de considerar que la administración pública es capaz de ejercer ciertas actividades comerciales en beneficio de los intereses colectivos, y la de que el Estado debe organizar las nuevas funciones, asemejando sus empresas a las empresas privadas, acordándoles amplia descentralización administrativa que les permita ajustar su acción con eficacia y agilidad a las exigencias de los mercados de negocios, y permitiéndoles seleccionar y estimular al personal como lo hacen los particulares.

Si hubo acierto en la iniciativa de creación del Instituto Nacional de Seguros, también lo hubo en la designación de sus primeros dirigentes. Se llamó a la presidencia del Directorio a don Luis Supervielle, prestigioso hombre de negocios, a cuyo cargo estuvieron los primeros pasos del Banco; que fueron, sin duda alguna, los más di-

fíciles, dada la abierta resistencia con que se recibió en el mundo de los aseguradores la que se calificaba de audaz empresa del gobierno uruguayo. Acompañaron al señor Supervielle y colaboraron con él en el primer Directorio, los señores Juan I. Risso, José L. Scaglia, Quinto Bonomi, Juan Comaschi, Guillermo Strothbauma y Leopoldo



El Presidente del Banco Dr. Juan José Amézaga pronunciando el discurso con que recibió el obsequio de los empleados de la institución

Caravia. El Directorio designó Gerentes a los señores Juan Carlos Roldós y Héctor Olivera Risso, especialistas de seguros y que habían demostrado competencia en la dirección de compañías privadas. Todos ellos merecen ser recordados en estos momentos tan felices y auspiciosos para nuestra Institución.

No es posible hacer en este momento la historia del Banco y me-

---

LIMPIEZAS DOMESTICAS

Limpieza de los marcos dorados

Los marcos dorados se limpian quitándoles primeramente l polvo y aplicándoles después con un pincel agua mezclada con vinagre. La operación se acaba pasando el pincel seco para enjugar la moldura.

nos fatigar la atención de los que me escuchan, repitiendo los números que demuestran su prosperidad y su desarrollo siempre creciente. El Estado entregó como capital al nuevo Ente Autónomo un Bono de Deuda Pública por tres millones de pesos. El Banco nunca tuvo necesidad ni de emplear ni de caucionar este capital, y hace ya tiempo que el Bono de los tres millones fué devuelto al Estado,— y el capital quedó totalmente reintegrado con utilidades del Banco. Los capitales de reserva se aumentan año tras año. De ciento ochenta y seis mil pesos que suman al finalizar el año 1912, se elevan a quinientos cuarenta y dos mil en 1915, a un millón trescientos mil en 1917, a diez millones trescientos mil en 1925 y a veintidós millones en 1939. El Banco ha reintegrado su capital con sus utilidades, ha constituído capitales de reserva por más de veintidós millones de pesos y entrega anualmente 80 o|o de sus utilidades como contribución al Presupuesto General de Gastos de la Nación. No ha costado un sólo centésimo al Estado, ha creado sus propios capitales de responsabilidad y de reserva, y, paga más de un millón de pesos por año por concepto de impuestos, contribución a Cajas de Jubilaciones, porcentaje sobre utilidades y gravámenes establecidos por leyes especiales.

Desgraciadamente, el éxito y la prosperidad de la institución aseguradora oficial, no han sido acompañados por un progreso paralelo de la legislación de seguros. Actualmente todos los países civilizados han dictado leyes previsoras y severas sobre la organización y funcionamiento de las compañías privadas que contienen las disposiciones preventivas indispensables para garantizar la sinceridad y lealtad de las operaciones y para evitar el drenaje del ahorro nacional, que algunas veces, casos de la Mutua, de La Previsora, de La Positiva, ha

---

Para limpiar sombreros de fieltro

Después de haberse quitado la badana, el forro y la cinta del sombrero, procédase a rellenar copa de bolas de papel o trapo, a fin de que no pierda la forma: luego se coloca plano y se frota de diez a quince minutos, con un cepillo suave empapado en una mezcla de agua acidulada con amoníaco, en proporción de una cucharada de éste por litro de aquélla.

Después aclárese el sombrero con agua corriente y déjese al aire.

Los sombreros hongos manchados de grasas o de barro, se limpian muy bien con bencina, después de haberlos cepillado.

Para quitar los círculos que la bencina suele dejar alrededor de la mancha deberá utilizarse buen caudal de agua, con la que se lavará, frotando con un lienzo muy limpio, y bien empapado en ésta.

confiado con exceso en los falsos prestigios y la solvencia de instituciones exóticas, que imaginan para atraerlo, desde las maquinaciones dolosas de sus gestores hasta las apariencias de seguridad que ofrecen suntuosos edificios levantados no con el dinero de los ahorristas que se esfuma en complicadas operaciones de contabilidad, sino con recursos obtenidos mediante abultados préstamos hipotecarios.

Las compañías aseguradoras, ya tomen la forma de sociedades mutualistas o de compañías a primas fijas, lo mismo que el propio Banco de Seguros del Estado, sólo son administradoras de los capitales de los asegurados. Las primas cobradas no son primas ganadas. Las primas se ganan a medida que transcurre el tiempo de vigencia del seguro, y una prima sólo puede considerarse ganada, cuando ha vencido el término de la póliza.

No puede admitirse que una compañía de seguros que opera en el país, considere ganadas todas las primas al día siguiente de cobrarlas y proceda a la exportación de capitales que son de propiedad de sus asegurados.

Las operaciones de la Institución oficial, han merecido en años pasados la aprobación de la Inspección de Hacienda, del Poder Ejecutivo y de la Comisión de Cuentas del Poder Legislativo y después de 1934 el visto bueno del Tribunal de Cuentas. Estas altas autoridades han examinado y vigilado su contabilidad y han observado el desenvolvimiento de sus operaciones.

En cambio, las compañías privadas de seguros operan sin ningún contralor. Ni se conocen sus balances, ni sus sistemas de reservas, ni el empleo del dinero que reciben de sus asegurados residentes en el país.

No se justifica la diferencia de situación y tratamiento en que se encuentran, a consecuencia de las deficiencias de la legislación nacional, las compañías privadas y el Banco de Seguros del Estado.

En el año 1931, el Directorio del Banco de Seguros solicitó la

aprobación de una ley que coloque a las instituciones privadas de seguros bajo el mismo contralor, y con las mismas obligaciones y garantías que ofrece a sus asegurados el Banco de Seguros del Estado.

El proyecto del Banco mereció la aprobación del Consejo Nacional de Administración y fué elevado con mensaje al Poder Legislativo. En su exposición de motivos recordaba que los principios consagrados por el proyecto, no constituían una novedad técnica, por cuanto el Estado los aplica estricta y rigurosamente en protección de los asegurados, dentro del Ente Autónomo oficial, y que no eran tampoco novedad legislativa, porque han sido y son aplicados con todo rigor en los Estados Unidos y en casi todos los países europeos.

En efecto, la ley francesa de fecha 17 de Marzo de 1905, sobre vigilancia y contralor de las sociedades de seguros, obliga a constituir reservas matemáticas bajo la vigilancia del Estado, a todas las compañías extranjeras y a radicar estas reservas en Francia, mediante la adquisición de inmuebles y de valores muebles, debiendo estos últimos ser depositados en la Caja de Depósitos y Consignaciones.

En los Estados Unidos, la ley reglamenta minuciosamente la organización y funcionamiento de las empresas aseguradoras, obligándolas a constituir reservas, a radicarlas en el país, a mantenerlas siempre en toda su integridad a fin de que respondan a las obligaciones contraídas por las compañías dentro del Estado, a mantener las primas en el nivel aconsejado por los cálculos técnicos, y a no rebajarlas indirectamente mediante el pago de comisiones excesivas.

En Bélgica se han establecido, igualmente, disposiciones previsoras para vigilar las operaciones de seguros, y especialmente, en los riesgos de Vida. Se exige a las compañías extranjeras un depósito de garantía, y se les obliga a depositar y conservar en Bélgica, en las condiciones determinadas por el Reglamento de Contralor, el valor

---

Tortilla de riñones

Ingredientes: Cuatro riñones de corderos, media cebolla, tres o cuatro dientes de ajo picado, perejil, pimienta, sal y unas gotas de vinagre.

En una sartén con aceite se dora la cebolla bien picada, se agregan los riñones y los demás ingredientes y se dejan freír un rato.

Se baten seis u ocho huevos y se hace una tortilla, que debe hacerse dorar de un lado solamente. Al sacarla se dobla por la mitad y en el medio se colocan los riñones.

representativo de las reservas matemáticas referentes a todos los contratos suscritos en Bélgica, ya sea antes, o ya sea después de la vigencia de la nueva ley.

En el mes de Marzo de 1935, *el Directorio del Banco presidido por el doctor Alberto Mañé, elevó al Ministerio de Hacienda un proyecto de ley inspirado en los mismos principios, atenuando el rigor de las disposiciones del proyecto de* 1931. *El doctor Mañé expresaba en la exposición de motivos del nuevo proyecto que el "seguro" — factor de progreso y bienestar de extraordinaria importancia en las sociedades modernas — requiere, indispensablemente, la vigilancia del Estado, como consecuencia natural de las condiciones en que debe practicarse, o sea, mediante la intervención de vastas y complicadas organizaciones que, si no son administradas con gran honestidad, prudencia y capacidad, pueden dar lugar a desastres de enorme repercusión. Muy numerosos ejemplos de casos ocurridos en el país o en el extranjero, comprueban esto con toda elocuencia, desgraciadamente.*

El proyecto del Directorio presidido por el doctor Mañé, mereció también la aprobación del Poder Ejecutivo, pero sometido a la consideración de la Asamblea General, sufrió la misma suerte que el proyecto de 1931.

El actual Directorio en el mes de Diciembre de 1938, *se dirigió nuevamente al Ministerio de Hacienda puntualizando que la economía nacional reclamaba con urgencia la sanción de una ley que protegiera el ahorro y la previsión nacional, reglamentando de acuerdo con principios técnicos el funcionamiento de las compañías de seguros y de las empresas llamadas de capitalización.*

Nuestra legislación ha quedado considerablemente atrasada y las minuciosas disposiciones de las leyes norteamericanas, francesas y belgas, han sido adoptadas por casi todos los países civilizados.

Corresponde recordar, de particular manera, la ley canadiense de 16 *de Mayo de* 1932; *el Reglamento de Seguros brasileño de* 14 *de Setiembre de* 1932; *el Decreto-ley ecuatoriano de* 4 *de Marzo de* 1936; *el Decreto argentino de* 21 *de Junio de* 1937, *que creó la Superinte-*



dencia de Seguros con amplísimas facultades y recibió fuerza de ley en virtud del artículo 17 de la Número 12.360 de 8 de Febrero del año en curso, y, finalmente, el importante Decreto-ley francés del 1.° de Junio de 1938 que unifica el contralor del Estado sobre las empresas de seguros de todas clases y sobre las de capitalización.

Este nuevo proyecto aprobado por el Poder Ejecutivo, se encuentra en estos momentos a estudio de la Cámara de Representantes.

Sus disposiciones fundamentales están de acuerdo con los principios de las ciencias económicas y jurídicas.

Podría hacerse la observación de que el estado de guerra no permitiría en los actuales momentos, a ciertas compañías extranjeras, colocarse dentro de las exigencias de la nueva ley. Pero este reparo

---

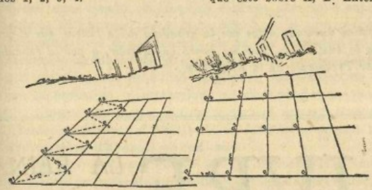
Indicaciones para plantar en triángulo y en cuadrado

Para la plantación en cuadro o en cuadrado. Trazar A, B. Formar aparte un cuadrado de 5 mts., con 1 estaca por vértice: colocados dos de ellos sobre A, B, quedan marcados 1, 2, 3, 4.

Levantar 1, 2, 3. Girar sobre el 4 hasta la línea.

Enterrar la estaca 1 en 5. Hacer girar hasta que 2 esté sobre A, B. Quedarán determinados 5, 6, 7, 8 y así sucesivamente.

Para la plantación en triángulo o t. bolello, como en la "en cuadrado" trazar A, B. Formar con 15 mts. de alambre un triángulo, con una estaca por vértice. Fijar la 1 y 3, sobre A, B, y queda determinado 2. Girar sobre 3 hasta que esté sobre A, B. Enterrarla y sobre ella girar hasta que 1 esté sobre A, B. De este modo quedan determinados 4, 5, 6, 7, y así sucesivamente. En la 3a. línea se fija 1, donde está 2 en el dibujo y 3 donde está 4; continuar como antes sobre 2, 4, 6, 8, etc.



Esquema de la plantación en triángulo — **Sistema de plantación en cuadro**

tiene una fácil solución incorporando a la ley un artículo transitorio, que acuerde a las compañías, con asiento principal en los países en guerra, amplios plazos que comenzarían a correr después de la cesación de las hostilidades.

Por último, el 6 de Setiembre del corriente año, el Directorio se ha dirigido nuevamente al Poder Ejecutivo haciendo notar que es urgente reglamentar las operaciones de seguros y las de capitalización, reglamentación de la cual el Banco ni espera ningún beneficio, puesto que la única finalidad que lo obliga a insistir en su iniciativa, es la defensa del ahorro y de la previsión.

Importaría ingratitud olvidar en estos momentos al consejero técnico y supervisor de las construcciones del Banco: he nombrado al General Campos, cuyos consejos y enseñanzas han sido siempre eficaces y de provecho. Tanto él, como los Arquitectos Directores Dighiero y Arbeleche, que han puesto talento y perseverancia al servicio del Banco, han merecido el agradecimiento del Directorio.

Termino haciendo votos por la grandeza de la Patria, por el progreso de la Institución, que me honro en presidir, y por la felicidad del Señor Presidente de la República.

dencia de Seguros con amplísimas facultades y recibió fuerza de ley en virtud del artículo 17 de la Número 12.360 de 8 de Febrero del año en curso, y, finalmente, el importante Decreto-ley francés del 1.° de Junio de 1938 que unifica el contralor del Estado sobre las empresas de seguros de todas clases y sobre las de capitalización.

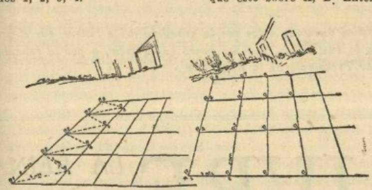
Este nuevo proyecto aprobado por el Poder Ejecutivo, se encuentra en estos momentos a estudio de la Cámara de Representantes.

Sus disposiciones fundamentales están de acuerdo con los principios de las ciencias económicas y jurídicas.

Podría hacerse la observación de que el estado de guerra no permitiría en los actuales momentos, a ciertas compañías extranjeras, colocarse dentro de las exigencias de la nueva ley. Pero este reparo

Indicaciones para plantar en triángulo y en cuadrado

Para la plantación en cuadro o en cuadrado. Trazar A, B. Formar aparte un cuadrado de 5 mts., con 1 estaca por vértice: colocados dos de ellos sobre A, B, quedan marcados 1, 2, 3, 4.



Esquema de la plantación en triángulo

Sistema de plantación en cuadro

Levantar 1, 2, 3. Girar sobre el 4 hasta la línea.

Enterrar la estaca 1 en 5. Hacer girar hasta que 2 esté sobre A, B. Quedarán determinados 5, 6, 7, 8 y así sucesivamente.

Para la plantación en triángulo o t. bolello, como en la "en cuadrado" trazar A, B. Formar con 15 mts. de alambre un triángulo, con una estaca por vértice. Fijar la 1 y 3, sobre A, B, y queda determinado 2. Girar sobre 3 hasta que esté sobre A, B. Enterrarla y sobre ella girar hasta que 1 esté sobre A, B. De este modo quedan determinados 4, 5, 6, 7, y así sucesivamente. En la 3a. línea se fija 1, donde está 2 en el dibujo y 3 donde está 4; continuar como antes sobre 2, 4, 6, 8, etc.



La realidad de un problema que impone sustituciones, está exigiendo previsoramente al productor rural la patriótica obligación de contribuir transitoriamente, en forma parcial o total, según sus posibilidades, a la atinada solución de reducir el consumo nacional de los combustibles importados, mientras no se tenga seguridad del abastecimiento normal de los mismos.

Los Poderes Públicos, con una preocupación que evidenció la importancia del mismo, han hecho efectivas medidas restrictivas en beneficio del interés general y sin desatender, el futuro inmediato y actualidades de las que fueron y serán exigencias permanentes de carácter reproductivo, en todos los órdenes de las actividades: agrícolas, industriales, comerciales, de transportes, que tienen nexo común con las que tenemos derecho a suponer, transitorias dificultades para asegurarles (en el presente período de emergencia), el abastecimiento normal de combustibles, como consecuencia inevitable de lo que resolvió el "pool de fletes", asunto que mantiene su actualidad palpitante, suficientemente divulgado por la prensa en la oportunidad de plantearse el problema.

Nuestro Organismo dijo su palabra oficial por boca de su Presidente; así mismo, el Ministerio de Industrias expresó también lo que correspondía desde el comienzo.

Es lógico afirmar que no faltará combustible y mucho menos ya puestas en vigencia las medidas de racional previsión que se tomaron restringiendo lo superfluo en general, precisamente para que la evolución progresiva de las actividades de carácter reproductivo a que nos hemos referido que pudiera resultar afectadas, no aminorarán nada más que dentro de lo imprescindible, el monto de sus consumos respectivos.

Expresado lo que antecede, en la presente nota vamos a concretar, lo que entendemos nos corresponde decir frente a la situación que forzosamente estamos enfrentando, con el mayor espíritu

de previsión, habiendo interpretado en sus justos términos, el problema planteado y prestándose un concurso que reclaman superiores exigencias de bien colectivo.

Reiteramos a los señores consumidores de combustibles exonerados, para ratificarles expresamente lo que ellos, tal cual lo entendimos desde el primer momento, pueden seguir restringiendo sin perjudicar sus respetables intereses económicos; intereses económicos que forman parte integrante del acervo económico nacional, en cuya defensa precisamente estamos haciendo efectivas las previsiones que impone la situación de emergencia a que aludimos concretamente en la presente nota.

A los que estamos familiarizados con las exigencias del medio rural en el aspecto que tratamos, no se nos escapó ni podíamos dejar de tener en cuenta lo complejo de un brusco cambio en el sistema de tracción, sustituyendo motores total o parcialmente por animales de trabajo (tracción a sangre). Sabemos, que no todos los consumidores de combustibles exonerados estaban en condiciones financieras que les permitieran formar en seguida en la legión de los que por haberlo estado, se aprestaron a cooperar con la restricción de sus consumos, sin dejar de trabajar el campo que destinan a tal o cual tipo de explotación agrícola.

En nuestro país, no faltan bovinos y equinos aparentes para la sustitución que seguimos pregonando con carácter transitorio.

Sabemos que dentro de nuestro medio rural, por el propio carácter extensivo de las explotaciones agrícolas, por razones del abaratamiento de sus respectivas producciones, que deben competir en precio en los mercados internacionales, por razones de seguridad, ya que el motor es el antídoto contra el imposible de la premura *de tiempo disponible (cuando han sobrevenido grandes precipitaciones* pluviométricas, períodos de prolongada sequía, dificultades que se repiten con frecuencia), cuando hay flacura y aftosa que apesta los bueyes, cuando las penurias y epizootias propias del equino, lo ponen en condiciones de no poder utilizarlo, etc.; por todo esto sabemos que está impuesta la labranza mixta: motores, caballos y bueyes. No somos, por consiguiente, de los creyentes y pregoneros de la cría del caballo de tiro como único elemento de tracción aconsejable; la realidad y las exigencias del ambiente en que se elabora nuestra producción rural, nos ha demostrado con su experiencia la exactitud y tecnicismo de lo que acabamos de expresar. Por eso queremos plantear el problema de la sustitución transitoria de la tracción dentro de sus verdaderos términos, afirmando que hay que seguir ganándole al futuro, poniéndonos a diapasón con las exigencias que en esta materia, acusan en la emergencia: el medio agrario y la hora de inseguridad que impusieron las medidas de previsión, tendientes a restringir el consumo de combustibles en general suprimiendo totalmente lo superfluo y realizando nada más que lo que tenga carácter eminentemente reproductivo.

¿Qué es lo que tenemos derecho a reiterar y obligación de seguir aconsejando, a los señores consumidores de combustibles exo-

Es conveniente saber que...

La tintura de iodo que tanto se usa para combatir toda clase de reuma, se echa a perder con facilidad. Para que se conserve bien hay que tener el frasco bien tapado y expuesto a la luz, porque se altera menos que en la oscuridad.

Para saber si una tintura es fresca o vieja, basta agitar el frasco al tiempo de usarla: si hace espuma es prueba de que no está fresca.

—o—o—o

Al asar un ave al horno, debe asarse como de costumbre hasta que se ponga de color dorado obscuro, pero luego conviene dejarla un rato con la pechuga hacia abajo hasta que esté a punto, porqué así cae el jugo a la pechuga y se pone suave y tierna.

nerados, que son a su vez nuestros distinguidos clientes y favorecedores?

Les reiteramos y aconsejamos:

1o. Que reduzcan el empleo de la tracción mecánica, hasta el límite de lo que sea posible, que sigan operando la sustitución gradualmente con tracción a sangre (bueyes o caballos), sin dejar de cumplir sus respectivos programas de explotación en extensión y rendimiento, de acuerdo a lo que aconseja la buena técnica de producción agraria y exige el progreso agrícola del País, evitando por la vía de una racional distribución e interpretación de sus respectivos esfuerzos productivos, que la reducción del empleo de la tracción mecánica no afecte en lo más mínimo, el rendimiento útil y exigible de los factores que integran la explotación que cada uno realiza: capital, estricto cumplimiento de los compromisos legales de cada productos y en el fondo, necesidad de producir cada vez *más y con costos de producción más abatidos. De esta manera,* seguiremos asegurando el desenvolvimiento progresivo de las industrias rurales que reeditúan como es notorio, ingentes beneficios en los órdenes económico y social del País.

2o. El legítimo derecho que usufructúan los productores acogidos a los beneficios de las leyes de exoneración, además de estar supeditado a las normas legales y reglamentarias del contralor vigente, lógicamente también está supeditado a las conveniencias de interés público, que rigen con sus inaplazables exigencias, deter-

---

Para la cocina

PIZZA

En un tazón se pone 400 grs. de harina, sal a gusto y una cucharada de polvo de hornear "F"...". Se mezclan estos ingredientes en seco y luego se va agregando agua fría, revolviendo con una cuchara de madera, hasta que se forme una pasta espesa que se colocará sobre la mesa, ligeramente y se estira para darle la forma de la asadera. Se aceita la asadera y en ella se coloca la masa marcándole un borde grueso, con los dedos. Se mezcla un poco de aceite con una cucharadita de ají molido y orégano. Luego se vierte sobre la pizza.

Encima de la pizza se pone un jarro de tomates al natural o cuatro tomates pelados y picados, 12 filetes de anchoas y 12 aceitunas verdes, dejando en el horno durante 25 minutos. También, puede ponerse "muzarella", cortada en tajadas.

minando a su hora la medida de lo que exactamente corresponde actuar, frente a cada oportunidad distinta. Es indiscutible que debemos seguir previendo una realidad que por más transitoria que resulte no nos permitió y nos permite declinar el lote de aportes y responsabilidades, que en bien de nuestros propios intereses particulares y nacionales, impone el ben sentido de lo que tenemos derecho a reclamar o a exigir con carácter de imposición.

3o. Dentro de los conceptos emitidos, el productor puede seguir operando sus reducciones sin depararse perjuicios por puro patriotismo.

4o. Hay además de la sustitución de la tracción mecánica transitoria que preconizamos, parcial o totalmente dentro de lo posible, otras que pueden efectuar totalmente, descontando que los perjuicios que podría causar su efectividad, no aparejaría mayormente inconvenientes al productor.

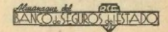
Por ejemplo: Esquilar; el beneficio económico que se obtiene con la esquila mecánica, representado por el monto de exoneración que corresponde a 0,028 a 0.040 grms. lts., oscilación del promedio de consumo de combustible por ovino esquilado, salvo lo que se re-

fiere a su ejecución más sencilla y expeditiva, no podría representar mayor perjuicio al productor, pudiendo esquilar (en las zafras que correspondan a la presente situación de emergencia) a "martillo" o sea a tijera, utilizando más personal. Se nos dirá que la dificultad estriba en la organización de esta clase de "comparsas" que cada vez son menos posibles por el incremento que tomó la esquila mecánica. Los mismos que forman el personal de una esquiladora mecánica, sirven para formar una "comparsa" de esquiladores a "martillo" con sólo agregar los braceros imprescindibles para dar cumplido rendimiento a dicha tarea en tiempo y forma. Es innegable que los propietarios de rebaños, con el cambio de sistema de esquila pierden algunos gramos de rendimiento en los vellones, que la esquila se realiza con más lentitud y por consiguiente la zafra de la misma, tiene más duración en tiempo, que el trabajo que realizan las "comparsas" improvisadas y con la idoneidad afectada por el abandono de dicho práctica..., pero afirmamos que todos estos inconvenientes se pueden soportar teniendo en cuenta el carácter transitorio de la propia exigencia que ha impuesto *la reducción del consumo. Por ejemplo:* aserrar leña a motor; sistema muy práctico, económico, rendidor, se necesita menos personal; pero es lógico sostener que no tratándose de grandes cantidades de madera para aserrar, los que sólo lo hacen para su consumo diario pueden muy bien trozar con hacha y aún en el caso que asierran leña para la venta, o fabrican piques o postes para sus alambrados, etc., (muy contados casos de estas explotaciones autorizadas), tendrán que seguir aviniéndose a graduar el rendimiento de su trabajo a lo extrictamente imprescindible, sin dejar de satisfacer la exigencia permanente de su propia explotación o clientela, consumo y venta, respectivamente.

Por ejemplo, los que bomban agua y producen luz en locales

Huevos servidos en tomates

Se requiere un huevo y un tomate por persona, sal, pimienta, migas de pan y queso rallado, así como también un poco de manteca. Se corta la parte de arriba del tomate sacándole las semillas y carne necesaria para permitir la cabida de un huevo. Al tomate se le echa una pizca de sal y pimienta y luego se echa el huevo. Cúbrase el huevo con migas de pan que previamente estarán mezcladas con el queso rallado; antes de introducirse en el horno se colocará encima un pedacito de manteca. Cocínese en horno moderado por espacio de quince minutos.



de ordeñe pueden seguir arreglándose de manera que: los ordeñes, abastecimientos, abrevadero de animales e higienización en general, se cumplan con el menor gasto de corriente eléctrica, y reducción del consumo de combustibles al máximo dentro de lo que sea posible a cada explotación en particular. El asunto es seguir cooperando con efectividad creciente en las medidas de previsión contra la posible crisis de combustible; hacer el patriótico sacrificio de aportar un concurso racional que a ningún productor consciente le está vedado ni le es imposible.

Recapitulando reiteramos la afirmación de que en la propia labranza, hay tareas en las que se puede suprimir en la emergencia el uso del motor. Es muy buena la siembra que se hace con caballos, son excelentes los rastreos con bueyes, siempre, claro está, que en uno y otro caso la extensión de superficie labrada y el tiempo disponible no exija andar más ligero.

Si fuera posible (en muchos casos lo es), que todos los que *consumen combustibles exonerados deben y tienen que utilizar* el motor sólo en los trabajos que lo exigen con exclusividad: aradas, trillas, cosechas, podremos asegurar que las previsiones que expresamente hemos puntualizado tendrán en los productores para quienes escribimos esta nota, los más efectivos colaboradores en el sentido de la efectividad y garantía de las reducciones previstas a su debido tiempo, en los consumos de combustibles importados, que circunstancias de anormalidad puramente transitoria, nos impusieron como legítima medida de previsión patriótica.

Es cuanto tenemos que agregar a lo actuado, aprovechando el espacio que gentilmente nos ha cedido en su Almanaque la prestigiosa Institución de Seguros del Estado.



Puede decirse que es una excepción no encontrar en las fincas rurales numerosas aves con las patas escamosas engrosadas de manera irregular, dando la impresión a las personas que desconocen la causa, que las aves son viejas, cuando lo cierto es que se trata de una sarna ocasionada por el **Sarcoptes mutans**, uno de los tantos parásitos del orden de los ácaros que atacan a las aves.

Estos parásitos se alojan debajo de las escamas epidérmicas de la cara anterior de los tarsos y superior de los dedos, levantando *progresivamente dichas escamas, por la formación de excrecencias* o costras de aspecto farináceo, que deforman y engrosan los mencionados tarsos y dedos, dificultando sus movimientos y originando falsas anquilosis (inmovilidad anormal y consolidada de una articulación, todo lo que da aspecto de vejez a las aves ata-



PATA ATACADA DE SARNA   SARCOPTES MUTANS

cadas, que se mantienen intranquilas por las picadas de los parásitos y las irritaciones que las mismas producen.

En los comienzos de la enfermedad no se afecta el estado general de las aves pues no les impide andar, ni sienten grandes mo-

lestias pero más avanzada, caminan con dificultad, cojean y adelgazan progresivamente; se muestran inapetentes, tristes y mueren por agotamiento, si es que antes, a causa de la debilidad, no se apodera de ellas la tuberculosis, el moquillo o cualquiera otra enfermedad.

Medidas profilácticas

Aislar las aves atacadas, desinfectar las perchas o posaderos del dormitorio, pisos, bebederos, comederos, etc., con una solución de creolina al 5 o|o y blanquear el gallinero con lechada de cal.

Tratamiento

Se lavarán las patas de las atacadas con agua caliente y jabón con el fin de reblandecer las costras, debiéndose arrancar con

suavidad las menos adheridas, para evitar que sangren; después *se hará una aplicación diaria sobre las costras*, de pomada de Helmerich, o bien:

Petróleo crudo	3 partes
Creolina	1 parte

Mézclese

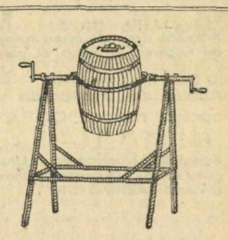
Aceite de carbón (kerosene)	partes
Aceite de linaza crudo	iguales

Mézclese

La "pomada de Helmerich" tiene la siguiente composición:

Azufre sublimado	10	gramos
Carbonato neutro de potasio	5	"
Agua destilada	5	"
Vaselina o Lanolina	40	"

Para Curar las Semillas



A un barril no muy grande, para que sea fácil trabajar con él, se le pone una abrazadera y un eje que termine en una manija de cada lado, como lo indica la figura. El barril debe tener una abertura con tapa que cierre bien, por donde se introduce el trigo y el remedio. El eje del barril descansa en un soporte que le permite girar.

suavidad las menos adheridas, para evitar que sangren; después *se hará una aplicación diaria sobre las costras,* de pomada de Helmerich, o bien:

Petróleo crudo	3 partes
Creolina	1 parte

Mézclese

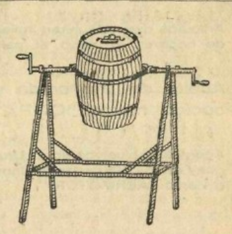
Aceite de carbón (kerosene)	partes
Aceite de linaza crudo	iguales

Mézclese

La "pomada de Helmerich" tiene la siguiente composición:

Azufre sublimado	10	gramos
Carbonato neutro de potasio	5	"
Agua destilada	5	"
Vaselina o Lanolina	40	"

Para Curar las Semillas



A un barril no muy grande, para que sea fácil trabajar con él, se le pone una abrazadera y un eje que termine en una manija de cada lado, como lo indica la figura. El barril debe tener una abertura con tapa que cierre bien, por donde se introduce el trigo y el remedio. El eje del barril descansa en un soporte que le permite girar.

REORGANIZACION de Sociedades de Fomento Rural por los Ferrocarriles del Estado.

—El cambio de Jefatura en los FF. CC. del Estado, no obstante el breve lapso de acaecido, ha traído una serie de innovaciones y mejoras ya palpables en todos los órganos y manifestaciones de esa compleja maquinaria. Una de ellas, la formación de Sociedades de Fomento Agropecuario, por sus proyecciones y extensión de cometidos, es digna de la colaboración de los Poderes del Estado e interesa, a su vez, en forma especial a todos los organismos que apoyan su confianza en el crédito y la riqueza del país.

Para mejor explicar el cometido y alcance de tan interesante iniciativa y por considerar de sumo interés la difusión de todos los trabajos encaminados al mejoramiento de nuestra riqueza básica, transcribimos parcialmente la circular en que los FF. CC. del Estado dan cuenta e instruyen a los que han de ser sus colaboradores —Jefes de Estación — de la obra a emprenderse:

"Es propósito de la Superioridad crear Comisiones de Fomento, en toda la zona colindante a nuestra línea férrea, con la finalidad de orientar, metodificar e intensificar los esfuerzos que en pro de la agricultura y ganadería realizan nuestros hombres de campo.

No es ésta una iniciativa nueva de parte de nuestra Institución, años atrás fué puesta en práctica y abandonada luego, cuando aún en sazón, apuntaban ya las más promisoras realidades. Hoy, plenos de energías renovadas iniciamos los trabajos que dejen establecidas definitivamente las Sociedades de Fomento en todas las estaciones; contando a esos fines con la colaboración vuestra, colaboración que por otra parte, será perfectamente contraloreada y constará en lugar de privilegio en nuestras fichas funcionales.

PRIMERAS INSTRUCCIONES

1) Las Sociedades constarán de: Presidente, Vicepresidente, Secretario (Jefe de Estación), Tesorero y vocales.

A fin de constituirla citará a los más caracterizados vecinos

Ley 2 de Julio de 1896

1180 - *EL SEGURO DE VIDA*, constituido a favor de los herederos del que lo contrae, cuyo monto no exceda de **$ 20.000.-, es un bien de exclusiva propiedad de los mismos herederos y no responde, en ningún caso, a los créditos que el constituyente quedare debiendo a su fallecimiento.**

La inembargabilidad del Seguro de Vida

de acuerdo con la mencionada ley

OBLIGA AL ESPOSO Y PADRE

a iniciar o aumentar su previsión en el

Banco de Seguros del Estado

Avenida AGRACIADA esquina MERCEDES

que formarán una Comisión, la que se abocará de inmediato a la tarea de confeccionar un censo vecinal y agropecuario de la zona (que constará de: nombre y apellido, cantidad de áreas que tiene el campo, cantidad de áreas cultivadas o dedicadas a la ganadería, lechería, etc., y a qué cultivo están dedicadas), paso previo a la convocatoria que hará la Comisión a los asociados para formar en definitiva la Sociedad.

2) El local para la reunión de la Comisión será la propia Estación, siempre que no haya otro más apropiado.

3) El plazo máximo para la formación de estas Comisiones será de 10 días, debiendo abocarse a los trabajos previos inmediatamente del recibo de ésta.

4) Por cualquier duda, aclaración o sugestión que le merezca

Cómo se conservan las semillas de papas

Aplicada por los botánicos experimentales de Nueva York, la química está suministrando nuevos métodos para influir sobre la producción de las granjas y huertas. Por medio de combinaciones químicas, dichos investigadores gobiernan la actividad de las plantas. Haciendo uso de vapores, de pulverizadores y flúidos, pueden paralizar el florecimiento de los huertos, impedir la germinación de las papas de invierno, demorar la germinación de las semillas, evitar la caída prematura de las manzanas, etcétera.

Dos componentes químicos, el estermetilo de ácido naptaleneacético y el cloruro de etileno, son los más frecuentemente empleados. Ambos componentes químicos desempeñan las mismas funciones que los frenos y la palanca de aceleración en un automóvil, pues tornan lenta o rápida la actividad en las hojas, los retoños, las semillas y los árboles. Esta magia vegetal, resultado de años de experimentación, tiene muchas aplicaciones útiles.

Los ensayos llevados a cabo en laboratorio han demostrado que un simple tratamiento químico de las papas elimina la necesidad de la refrigeración y permite conservar los tubérculos sin que germinen a la temperatura ordinaria de una habitación. El estermetilo de ácido naptaleneacético es mezclado con alcohol hasta obtener una solución del uno por ciento y el fluído resultante es embebido por toallas de papel. Para cada 35 kilogramos de papas se emplean cuatro gramos de estermetilo disueltos en medio litro de alcohol. Tan pronto como el alcohol se ha evaporado, las toallas utilizadas son colocadas en la parte superior de los tubérculos depositados en un barril. Entonces son cubiertos con papel de diarios. La acción química, penetrando de arriba abajo, conserva las papas en perfecto estado durante un año.

Este componente es quizá por el momento un poco caro. Pero una mayor producción reducirá el costo. Si se desea plantar las papas se las hace revivir en primavera mediante un segundo tratamiento químico. Los tubérculos son colocados en un recipiente cerrado y sometidos a vapores de cloruro de etileno durante 24 horas.

la iniciativa, deberá dirigirse a los Inspectores firmantes, quienes evacuarán su consulta a vuelta de bolsa.

VENTAJAS QUE OFRECE LA INSTITUCION

a) Cooperación en los arreglos de caminos de acceso.
b) Prestación de los galpones de carga como graneros oficiales, facilitando los anticipos que otorgará el Banco de la República por las cosechas en ellos depositadas.
c) Instrucción, orientación y dirección técnica agronómica.
d) Facilidades de trámite en las operaciones con las instituciones bancarias.
e) Facilidades para el transporte de semillas, abonos y máquinas agrícolas.
f) Toda sugerencia emanada de las Sociedades será apoyada por la Institución, siempre que sea en beneficio de los asociados y que se se aparte de nuestro rol básico: **intensificación del tráfico.**

Planteadas así las cosas, veamos ahora, con que dinamismo se llevaron a efecto, en el término de breves meses tan plausibles propósitos.

Se han formado 36 Comisiones de Fomento, las que gestionaron y obtuvieron miles de kilos de semillas, se arreglaron caminos de acceso, se almacenaron gratuitamente en los galpones las cosechas, se gestionaron ante el Ministerio respectivo el arreglo y construcción de caminos de utilidad pública, se enviaron máquinas agrícolas con 50 % de rebaja en el flete, se transportaron animales de trabajo y lecheras a tarifas especiales, se liberó de flete los jaulones vacíos de retorno, alentando en esa forma, la crianza de aves de corral, se levantaron censos agropecuarios, estimulando a los que dedicaban parte de sus esfuerzos a la granja y poniéndolos de manifiesto a fin de agudizar la emulación, se otorgaron créditos para las semillas contra reembolso, se realizó propaganda, tonificando el espíritu de los agricultores y por último, se logró algo de mucha más significación, que los clientes vean en el ferrocarril a un colaborador y un amigo y sean en franca reciprocidad sus más entusiastas propagandistas.

Por lo que antecede, puede verse, con qué elevación de miras, con qué espíritu altruista, encara ese Instituto su problema económico; ante la carestía de los combustibles, materiales, repuestos etc., y malestar comercial por los sucesos que son de notoriedad, cuando todo se encarece, el Ferrocarril del Estado abate sus tarifas y busca su equilibrio financiero, en el aumento de su tráfico, que ellos con su esfuerzo lograrán, llevando el bienestar a miles de agrarios.

Carlos Marquillo.
Inspector Tráfico.

Héctor Cancela.
Inspector Tráfico.

Para los sabañones

La siguiente mezcla es para aplicar en cuanto han aparecido los sabañones, no recomendando su uso cuando éstos están ya ulcerados:

Aguarrás y alcohol, mezclados por partes iguales. Se frotan suavemente al acostarse las partes afectadas.

Sabido es que los sabañones dejan siempre horribles huellas violáceas; entonces es conveniente precaverse, cuidando la piel antes de que ésta se deshinche. Para ello recomendamos hacer sobre dichas manchas, aplicaciones de pomada de solimán fino.

que formarán una Comisión, la que se abocará de inmediato a la tarea de confeccionar un censo vecinal y agropecuario de la zona (que constará de: nombre y apellido, cantidad de áreas que tiene el campo, cantidad de áreas cultivadas o dedicadas a la ganadería, lechería, etc., y a qué cultivo están dedicadas), paso previo a la convocatoria que hará la Comisión a los asociados para formar en definitiva la Sociedad.

2) El local para la reunión de la Comisión será la propia Estación, siempre que no haya otro más apropiado.

3) El plazo máximo para la formación de estas Comisiones será de 10 días, debiendo abocarse a los trabajos previos inmediatamente del recibo de ésta.

4) Por cualquier duda, aclaración o sugestión que le merezca

Cómo se conservan las semillas de papas

Aplicada por los botánicos experimentales de Nueva York, la química está suministrando nuevos métodos para influir sobre la producción de las granjas y huertas. Por medio de combinaciones químicas, dichos investigadores gobiernan la actividad de las plantas. Haciendo uso de vapores, de pulverizadores y flúidos, pueden paralizar el florecimiento de los huertos, impedir la germinación de las papas de invierno, demorar la germinación de las semillas, evitar la caída prematura de las manzanas, etcétera.

Dos componentes químicos, el estermetilo de ácido naptaleneacético y el cloruro de etileno, son los más frecuentemente empleados. Ambos componentes químicos desempeñan las mismas funciones que los frenos y la palanca de aceleración en un automóvil, pues tornan lenta o rápida la actividad en las hojas, los retoños, las semillas y los árboles. Esta magia vegetal, resultado de años de experimentación, tiene muchas aplicaciones útiles.

Los ensayos llevados a cabo en laboratorio han demostrado que un simple tratamiento químico de las papas elimina la necesidad de la refrigeración y permite conservar los tubérculos sin que germinen a la temperatura ordinaria de una habitación. El estermetilo de ácido naptaleneacético es mezclado con alcohol hasta obtener una solución del uno por ciento y el fluído resultante es embebido por toallas de papel. Para cada 35 kilogramos de papas se emplean cuatro gramos de estermetilo disueltos en medio litro de alcohol. Tan pronto como el alcohol se ha evaporado, las toallas utilizadas son colocadas en la parte superior de los tubérculos depositados en un barril. Entonces son cubiertos con papel de diarios. La acción química, penetrando de arriba abajo, conserva las papas en perfecto estado durante un año.

Este componente es quizá por el momento un poco caro. Pero una mayor producción reducirá el costo. Si se desea plantar las papas se las hace revivir en primavera mediante un segundo tratamiento químico. Los tubérculos son colocados en un recipiente cerrado y sometidos a vapores de cloruro de etileno durante 24 horas.



EL PROBLEMA DE LOS FERTILIZANTES DE LA TIERRA

Un interesante estudio del ingeniero Miguel de Medina, enviado a la Federación Rural

---

En distintas oportunidades, la Federación Rural se ocupó del grave problema relativo a los pobres rindes de nuestras tierras.

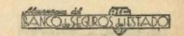
Este asunto fué actualizado recientemente por el Consejo Directivo de la Institución, señalándose que su solución estaría en el empleo de fertilizantes, pero como éstos han alcanzado precios poco menos que prohibitivos, sería del caso solicitar la intervención del Estado para que la fabricación de esos abonos se realice en forma tal que permita su adquisición por los productores a precios equitativos.

Una Comisión emprendió el estudio del asunto tomando en cuenta numerosos estudios e iniciativas que en diversas épocas se han presentado.

Entre otros informes y opiniones, se solicitó la del ingeniero Miguel de Medina, quien produjo el interesante trabajo que publicamos a continuación:

Sobre el problema originado por el empobrecimiento de nuestros campos de cultivo y de pastoreo en fósforo y calcio, estudiado el proyecto de ley presentado a la Cámara de Representantes, por el Poder Ejecutivo, entiende el informante que la manera de encarar la situación varía fundamentalmente tratándose de tierras de labor y campos de pastoreo.

Un punto de común tiene sin embargo y que es el siguiente: el problema del empobrecimiento de nuestro suelo es un problema de agotamiento integral en elementos útiles y no un problema parcial



de pérdida progresiva de algunos elementos útiles a la vida vegetal, quedando el resto en cantidad más que suficiente para cubrir las *exigencias de la alimentación* de *la* planta.

Se ha repetido mucho y en boca de personas de alta jerarquía, tanto científica *como social y política, que nuestros suelos son pobres* en cal y fósforo y ricos en nitrógeno y potasa; y que todavía la cal y el fósforo que aún conservamos se van agotando mucho más rápidamente que los otros dos elementos, como si el consumo de ellos fuera mucho mayor.



Si examinamos la situación de acuerdo con los postulados de la teoría mineral de Liebig naturalmente tienen razón. El análisis de un extracto del suelo, nítrico o clohídrico acusa tenores muy lejos en cal y fósforos inferiores al 10 % *de cal y al 0,5 % de fósforo y* en cambio la potasa supera al 1 % *y el nitrógeno hasta* el 2 % en muchos de nuestros suelos.

Pero dados los adelantos de la ciencia del suelo estamos muy lejos de considerarlo como lo hacía Liebig como un medio puramente mineral donde solamente estos elementos en forma soluble e inorgánica eran los únicos alimentos para la planta.

Un problema de índole tan seria como la descalcificación y la desfosforación de los suelos constituye la contínua deshumificación del suelo por la acción combinada de las aguas de lluvia y sus consiguientes arrastres, el cultivo continuado y la falta de vegetación indígena de alto porte y cantidades suficientes.

La proporción de humus es insuficiente en la mayoría de nues-

tros suelos y aún más, el espesor de la capa humificada es muy pequeño, salvo casos de excepción (campos del Norte del Departamento de Soriano).

El humus es algo así como el elemento dinámico por excelencia del suelo agrícola. Es un depósito natural de agua en los períodos de sequía; es un acumulador de nitrógeno, fósforo, potasa y cal.

Da soltura a las tierras naturalmente compactas y cuerpo a las arenosas.

Es un campo de cultivo para muchos microbios. Atenúa los defectos extremos de los suelos puramente minerales.

Pues bien, ayudadas en su acción destructora por la topografía ondulada de nuestro suelo, las aguas de lluvia arrastran y llevan hasta los arroyos durante el año toneladas de humus y con él apreciables cantidades de fósforo, cal, potasa y nitrógeno.

Esta es una de las causas de la tan decantada descalcificación y desfosfatación; pues una de las primeras medidas que el técnico agrónomo debe recomendar es la de la defensa del humus.

Los abonos minerales sin excepción, nitrogenados, fosfóricos y fosfatados - cálcicos, tienen una acción pura y simple de alimento de la planta y nada más. Siendo solubles, su acción es rápida, pero de corta duración, se prestan mejor para cultivos agrícolas que para mejorar campos de pastoreo, y todavía más si se quiere me-

---

Un buen plato invernal
MENESTRON

Se pican muy menudos seis nabos, seis zanahorias, un repollito y como 30 chauchas y se une estas verduras con un puñado de garbanzos remojados y otro de porotos tiernos. Una vez preparados se ponen a cocinar en agua con sal durante una hora; después se le pone un cuarto kilo de arroz o macarrones, unas papas cortaditas y una salsa, que se prepara como sigue: En un poco de grasa de cerdo se fríe una cebolla finalmente picada y dos dientes de ajo, también picados, un poco de hongos previamente remojados y un poco de albahaca y perejil pisados en el mortero, y se deja hervir todo hasta que se cocinen las papas. Un momento antes de llevarlo a la mesa se agrega media latita de guisantes y cuatro cucharadas de queso parmesano rallado.

jorar por un tiempo más o menos largo un suelo agrícola, el abono orgánico que también es una enmienda del suelo, supera en su acción a los abonos minerales solubles naturales como el salitre de Chile o artificiales como el superfosfatos.

En cuanto al asunto concreto que se plantea debo manifestar que abonar un campo de pastoreo con un abono caro, es en términos generales una operación económica no recomendable.

Pero, dejando de lado el factor económico, bajo el punto de vista meramente técnico, es preferible agregar a una pradera natural o artificial guano de frigorífico o harina de huesos cruda (no ceniza) que cualquier abono soluble mineral.

El abono orgánico contribuye a aumentar el tenor en humus y al propio tiempo agrega al suelo, no sólo fósforo y calcio, sino también nitrógeno.

El abono mineral, en cambio, carece de acción física sobre el suelo, concretándose su misión a agregar cuerpos químicos solubles de acción alimenticia para la planta.

Y a los efectos de la vegetación es tan importante la primera como la segunda parte.

Esto aparte de las dificultades prácticas derivadas de la distribución del abono en un campo de pastoreo cuando sea de una gran extensión y no se disponga de personal suficiente para ese trabajo.

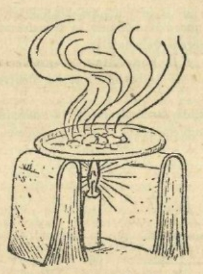
Concretando, estamos en condiciones de afirmar que el mejoramiento de un campo de pastoreo a base de abono mineral u orgánico es una operación que ofrece muchos inconvenientes en la práctica.

Que tratándose de extensiones no muy grandes se podría sin embargo realizar la operación sobre la base de guanos animales o harina de huesos cruda, nunca superfosfatos.

Estos últimos, no sólo no mejoran físicamente el suelo sino que,

---

Como Librarnos de los Mosquitos



Nada es más desagradable que pasar toda la noche sin poder conciliar el sueño debido a los inoportunos mosquitos que zumban alrededor de nuestro lecho castigándonos con sus picaduras.

Pero poca gente conoce un modo muy sencillo de espantar estos inoportunos insectos sin peligro de un nuevo ataque. Se abre una ventana del cuarto al oscurecer, y sobre una mesa se colocan dos libros en la posición indicada en el grabado. Sobre ellos una tapa de lata cualquiera, donde se depositarán pequeños pedazos de alcanfor. Con un pedazo de vela encendida en el espacio libre entre los dos libros el alcanfor empieza a despedir gases que se desparraman por el ambiente alcanzando a los mosquitos aunque estén bien escondidos. Los mosquitos así atacados huyen rápidamente por la ventana abierta y el olor a alcanfor impedirá que otros entren de afuera.

Se cierra la ventana y se puede dormir tranquilamente.

por su reacción francamente ácida perjudicaría las condiciones de nuestros campos de pastoreo, desde ya naturalmente ácidos, en su gran mayoría. La acidez se exageraría y entonces con las consecuencias siguientes: las buenas pasturas naturales (leguminosas y gramíneas tiernas) no abundantes en nuestros pastoreos, al encontrar un ambiente desfavorable para su desarrollo normal irían desapareciendo y se elevaría entonces el porcentaje, ya elevado, de gramíneas semi-duras y duras, de valor forrajero inferior a aquéllas

El superfosfato de calcio preparado por el Instituto de Química Industrial es un excelente abono para avenales, por ser la avena una planta que se desarrolla mejor en un medio ácido. Da igualmente buen resultado en plantas agrícolas de cultivo intensivo y de huerta, a condición que se desarrollen como aquélla (la avena) en un medio ácido. La mayor parte de las solanáceas de cultivo se encuentran en esas condiciones. En cambio la alfalfa y las leguminosas en general, que se desarrollan en un medio alcalino, experimentan una acción benéfica inicial que se traduce por un aumento de volumen de las cosechas, pero que más adelante se transforma en perjuicio con la consiguiente merma de aquéllas.

Para la agricultura extensiva y la horticultura el problema de los abonos se subordina al valor de la posible cosecha, dentro de las previsiones lógicas

Para la ganadería, si fuera posible económicamente la administración de un forraje artificial suplementario fosfatado-cálcico,

sería esta una mejor solución que el mejoramiento químico y aún físico del campo de pastoreo a base de abonos.

Cree el informante que el temperamento del proyecto de ley de gravar la exportación de huesos para apuntalar la industria de la fabricación de superfosfato sobre la base de una materia prima importada no contribuye a una solución adecuada al problema que nos ocupa.

En cambio, encuentro acertada la opinión emitida por uno de los miembros informantes, de encarar la construcción de plantas industriales destinadas a la industrialización de los huesos y otros desperdicios animales con miras a obtención de abonos económicos y forrajes suplementarios fosfatado-cálcicos en las cabezas de departamentos y centros ganaderos importantes.

Historia del azúcar de remolacha

Los descubrimientos tardan a veces un tiempo larguísimo hasta abrirse camino. Hasta muy entrado el siglo XIX, la caña de azúcar de los trópicos fué, si no el único, el principal proveedor de este alimento, hoy tan indispensable. La competencia que para el azúcar de caña constituye el de la remolacha, data desde hace unos 50 a 60 años. Esto no quiere decir que el azúcar de remolacha haya sustituído a la de caña. Dado el creciente consumo de azúcar en el mundo, hay mercado suficiente para ambas clases. El hecho de que en determinados períodos se registre ocasionalmente un exceso de producción, como sucede también en muchos otros productos de la agricultura, no debe preocupar a los productores.

Bien visto, la historia del azúcar de remolacha se remonta a un pasado de más de ciento cincuenta años. Ya en 1747, el sabio alemán Marggraf había reconocido el gran contenido de azúcar de la remolacha, pero sus contemporáneos no dieron importancia al descubrimiento. Unos cuarenta años después, otro alemán, Achard, percatado de su alcance, instaló la primera plantación de remolachas en sus tierras de Kaulsdorff, cerca de Berlín. Sus ensayos dieron un resultado tan satisfactorio que en 1789 pudo extraer el primer azúcar aprovechable de sus siembras. Pero debido a las condiciones desfavorables de la política del país, tuvo que interrumpir sus trabajos, hasta que el rey de Prusia, Guillermo III, secundando sus esfuerzos por medio de auxilios pecuniarios, puso a Achard en la posibilidad de adquirir terrenos cerca de Breslau, especialmente favorables para el cultivo, y de proseguir éste en gran escala. El éxito que obtuvo, sobre todo en sentido económico, fué tan rotundo que desde aquel momento puede decirse que Prusia no sólo empezó a producir bastante azúcar para satisfacer sus propias necesidades, sino también para pensar en su exportación. La era de la maquinaria que entonces se inició, contribuyó a abaratar la producción del azúcar de remolacha, y al morir Achard en 1821, la industria por él creada comenzó su marcha triunfal a través del mundo.

Esto aparte de las dificultades prácticas derivadas de la distribución del abono en un campo de pastoreo cuando sea de una gran extensión y no se disponga de personal suficiente para ese trabajo.

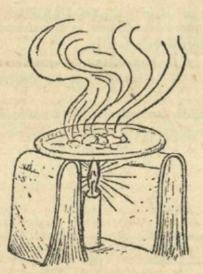
Concretando, estamos en condiciones de afirmar que el mejoramiento de un campo de pastoreo a base de abono mineral u orgánico es una operación que ofrece muchos inconvenientes en la práctica.

Que tratándose de extensiones no muy grandes se podría sin embargo realizar la operación sobre la base de guanos animales o harina de huesos cruda, nunca superfosfatos.

Estos últimos, no sólo no mejoran físicamente el suelo sino que,

---

Como Librarnos de los Mosquitos



Nada es más desagradable que pasar toda la noche sin poder conciliar el sueño debido a los inoportunos mosquitos que zumban alrededor de nuestro lecho castigándonos con sus picaduras.

Pero poca gente conoce un modo muy sencillo de espantar estos inoportunos insectos sin peligro de un nuevo ataque. Se abre una ventana del cuarto al oscurecer, y sobre una mesa se colocan dos libros en la posición indicada en el grabado. Sobre ellos una tapa de lata cualquiera, donde se depositarán pequeños pedazos de alcanfor. Con un pedazo de vela encendida en el espacio libre entre los dos libros el alcanfor empieza a despedir gases que se desparraman por el ambiente alcanzando a los mosquitos aunque estén bien escondidos. Los mosquitos así atacados huyen rápidamente por la ventana abierta y el olor a alcanfor impedirá que otros entren de afuera.

Se cierra la ventana y se puede dormir tranquilamente.



sería esta una mejor solución que el mejoramiento químico y aún físico del campo de pastoreo a base de abonos.

Cree el informante que el temperamento del proyecto de ley de gravar la exportación de huesos para apuntalar la industria de la fabricación de superfosfato sobre la base de una materia prima importada no contribuye a una solución adecuada al problema que nos ocupa.

En cambio, encuentro acertada la opinión emitida por uno de los miembros informantes, de encarar la construcción de plantas industriales destinadas a la industrialización de los huesos y otros desperdicios animales con miras a obtención de abonos económicos y forrajes suplementarios fosfatado-cálcicos en las cabezas de departamentos y centros ganaderos importantes.

Historia del azúcar de remolacha

Los descubrimientos tardan a veces un tiempo larguísimo hasta abrirse camino. Hasta muy entrado el siglo XIX, la caña de azúcar de los trópicos fué, si no el único, el principal proveedor de este alimento, hoy tan indispensable. La competencia que para el azúcar de caña constituye el de la remolacha, data desde hace unos 50 a 60 años. Esto no quiere decir que el azúcar de remolacha haya sustituído a la de caña. Dado el creciente consumo de azúcar en el mundo, hay mercado suficiente para ambas clases. El hecho de que en determinados períodos se registre ocasionalmente un exceso de producción, como sucede también en muchos otros productos de la agricultura, no debe preocupar a los productores.

Bien visto, la historia del azúcar de remolacha se remonta a un pasado de más de ciento cincuenta años. Ya en 1747, el sabio alemán Marggraf había reconocido el gran contenido de azúcar de la remolacha, pero sus contemporáneos no dieron importancia al descubrimiento. Unos cuarenta años después, otro alemán, Achard, percatado de su alcance, instaló la primera plantación de remolachas en sus tierras de Kaulsdorff, cerca de Berlín. Sus ensayos dieron un resultado tan satisfactorio que en 1789 pudo extraer el primer azúcar aprovechable de sus siembras. Pero debido a las condiciones desfavorables de la política del país, tuvo que interrumpir sus trabajos, hasta que el rey de Prusia, Guillermo III, secundando sus esfuerzos por medio de auxilios pecuniarios, puso a Achard en la posibilidad de adquirir terrenos cerca de Breslau, especialmente favorables para el cultivo, y de proseguir éste en gran escala. El éxito que obtuvo, sobre todo en sentido económico, fué tan rotundo que desde aquel momento puede decirse que Prusia no sólo empezó a producir bastante azúcar para satisfacer sus propias necesidades, sino también para pensar en su exportación. La era de la maquinaria que entonces se inició, contribuyó a abaratar la producción del azúcar de remolacha, y al morir Achard en 1821, la industria por él creada comenzó su marcha triunfal a través del mundo.

Los incendios en la chacra y medios para combatirlos

La nafta es el más peligroso de los productos de petróleo que se emplean en los trabajos de la chacra debido a que es tan volátil que se evapora a temperaturas ordinarias, produciendo gases muy explosivos, que se pueden inflamar desde una distancia considerable. El único lugar seguro para conservar la provisión de nafta es en depósitos subterráneos y en ninguna circunstancia se debe guardar nafta en alguna pieza de la casa donde haya que entrar con lámpara a kerosene o haya que prender alguna otra luz de llama abierta. Si el depósito de un motor permite la salida de la nafta que se evapora, una chispa del equipo eléctrico o del escape del motor puede producir fácilmente una explosión. Los gases de un litro de nafta bastarían para que el aire de una pieza de dimensiones comunes hagan explosión, pues son más pesados que el aire, y puede haber, cerca del piso, una cantidad considerable sin que el olor sea notado por una persona que está de pie. Por esta razón es peligroso colocar una lámpara en el suelo cerca de un recipiente cualquiera que contenga nafta, aunque sea a la intemperie, ya que la llama puede seguir los gases de la lámpara hasta el depósito.

En el garage o en el galpón donde está el tractor o el motor a nafta no se debe permitir ninguna luz de llama abierta. Por eso es bueno tener siempre a mano una linterna eléctrica, si es que no se dispone de un equipo eléctrico para producir luz para toda la casa. Para llenar con combustible el tanque del automóvil o del tractor es mejor sacarlo afuera del edificio a fin de que la nafta que se evapora sea llevada por el viento. Los tanques de los motores fijos que funcionan con nafta se deben llenar durante el día y nunca cuando el motor está en funcionamiento.

Las cocinas, calentadores y lámparas a nafta son probablemente los útiles más peligrosos que se usan en las chacras. Las de kerosene son mucho menos peligrosas. Si hubiera alguna cocina a nafta el depósito no se debe llenar nunca cuando la cocina está encendida o cuando hay alguna luz cerca. Tampoco debe llenarse por completo, porque la nafta se dilata algo al calentarse y haría volcar el líquido

con grave peligro de que se produzca una explosión. En caso de *encenderse la nafta hay que tener presente que el agua, a no ser* que se aplique en grandes cantidades, no sólo no produce efecto en la nafta sino que desparrama el fuego y lo hace mucho más peligroso.

Hemos visto que la nafta es causa de incendios y explosiones por efecto de su fácil inflamabilidad, pero también el kerosene, aun cuando se halle destituído de las esencias ligeras que constituyen la nafta, que se comunican la propiedad de inflamarse en contacto con una llama, *no deja por esto de ser una de las materias más* combustibles que se conocen. Si se humedecen con este líquido los tejidos de hilo, algodón o lana, se aumenta enormemente su inflamabilidad. Además, el empleo del kerosene en las chacras y casas de campo está más difundido que el de la nafta y ha sido siempre causa de muchos incendios, debidos principalmente a las lámparas de alumbrado En efecto, se requiere una acción rápida e inteligente para evitar que una lámpara que se ha caído prenda fuego a los objetos que están próximos.

MANERA DE COMBATIR LOS INCENDIOS

Aunque se pueden evitar en gran parte los incendios poniendo en práctica los métodos de prevención que hemos mencionado, se deben tomar algunas medidas para poder apagar con rapidez cualquier fuego que pueda originarse a pesar de haberse tomado todas las precauciones necesarias. Casi todos los fuegos son de tamaño reducido al empezar y la mayoría de las veces son descubiertos a tiempo como para ser apagados por una sola persona si se tienen a mano los medios para combatirlos. Es conveniente, por lo tanto, que todos los edificios estén equipados con alguna clase de extinguidor de incendios. Los aparatos deben colocarse en lugares convenientes, conocidos por todos los de la casa. Los matafuegos con subs-

tancias químicas se han hecho de uso general en los últimos años, por las muchas ventajas que poseen sobre los baldes de agua. Como no pueden ser usados para ningún otro objeto, ofrecen la seguridad de que siempre están en su lugar en condiciones de prestar servicio. Además, algunos de estos extinguidores poseen la ventaja de ser muy eficaces para apagar los incendios producidos por la nafta o el kerosén en que no se pueden emplear el agua.

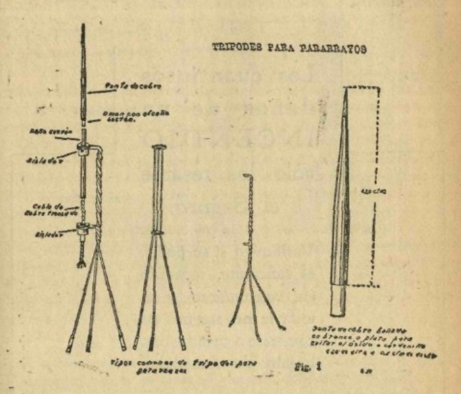


Fig. 1

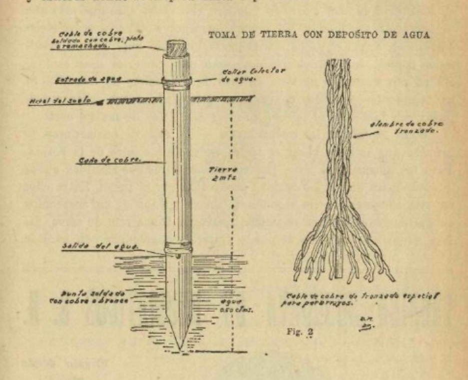
Los extinguidores de incendios que se venden en el comercio son los que contienen soda y ácido o tetracloruro de carbono. Son sencillos, económicos y muy eficaces, especialmente el de tetraclo-

---

Para pelar las aves fácilmente

Si antes de pelarlas se echan durante uno o dos minutos, en un barreño de agua hirviendo en la que se haya disuelto un terrón de sosa del tamaño de una nuez, se podrán arrancar las plumas con toda facilidad por viejas que sean las aves, y además se pondrá la carne blanca y tierna.

ruro de carbono que es un líquido que tiene la propiedad de no helarse y de ahogar los fuegos de petróleo. Esta clase de extinguidores son, por consiguiente, los que se deben tener en los garages y talleres donde se emplea nafta o petróleo.



TOMA DE TIERRA CON DEPÓSITO DE AGUA

Fig. 2

El balde de agua es el más antiguo, más sencillo y también el de menor costo de todos los matafuegos. Los baldes para incendio se pueden ver en las casas de comercio, fábricas y edificios públicos, pero rara vez en los establecimientos y casas de campo. Los baldes para incendio deben colocarse en un lugar conveniente, colgados de grapas clavadas en la pared o algún otro lugar adecuado.

La clásica humita

Se fríen en bastante grasa dos cebollas, dos tomates y dos pimientos (todo muy picado) con sal, canela molida, azúcar y pimentón. Cuando está todo frito se le hecha una docena y media de choclo rallado mezclado con leche y se hace cocer revolviéndolo siempre; si se seca sin estar cocido el choclo se le añade más leche, se deja espesar y se sirve.

Si los inviernos fueran muy fríos se puede echar un kilo de sal en cada balde o, en su defecto, cloruro de calcio.

La arena es un gran extinguidor de fuego producido por nafta o petróleo, pues como hemos visto, el agua es de muy poco valor en incendios de esta clase, ya que con ella no se consigue más que desparramar las llamas. En muchos garages y talleres se proveen baldes con arena y se ha comprobado que dan muy buenos resultados cuando son baldes livianos como para poderlos usar con facilidad por cualquier persona en caso de producirse un incendio. Si los recipientes o baldes contuvieran demasiada arena, para manejarlos con facilidad se pueden proveer con palas de mango corto.

Cómo se calman las quemaduras. — En caso de quemaduras, lo primero que se debe hacer es tratar de excluir el aire de la herida. Para las quemaduras leves existen muchos remedios sencillos que se emplean para cubrir las heridas producidas por el fuego. Entre ellos los más comunes son los siguientes: linaza y agua de cal mezclados en partes iguales, clara de huevo mezclada con aceite de oliva, jabón, (colodio). También se puede mojar la quemadura con kerosén

y cubrirla con harina; las papas ralladas calman el dolor; la manteca fresca evita que se formen ampollas si se unta en seguida sobre la quemadura.

Si se prendiera la ropa, hay que impedir que la persona corra, porque la corriente de aire que se forma al correr activa las llamas. El fuego se sofoca mejor tirándose al suelo y envolviéndose con una frazada, un poncho o un encerado, dado que con ello las llamas se ven privadas de aire.

INSTALACION DE PARARRAYOS

Los rayos ocasionan incendios en muchos establecimientos de campo que se encuentran en las zonas donde se producen tormentas con descargas eléctricas. Estos perjuicios pueden evitarse instalando pararrayos en las partes altas de los edificios de material o madera, con lo que se ofrece una protección segura contra las descargas atmosféricas, siempre que cada una de las partes de que se compone un pararrayos sea colocada con el cuidado que requiere esta clase de instalaciones (fig 1).

Una instalación, para que sea eficaz contra los rayos, debe constar de la punta metálica o pararrayos soldado con cobre en la extremidad de un cable grueso de alambre de cobre trenzado, un asta para sostener alta la punta, grapas aisladoras y descarga a tierra. La parte más importante del pararrayos la constituye el cable de descarga con la toma de tierra. Esto se debe a que una instalación con un mal conductor de descarga o con una toma de tierra defectuosa no ofrece protección contra los rayos.

El asta con la punta debe colocarse en la parte más alta de los

---

Algo de cocina

Budín de garbanzos. Se pone a hervir medio kilo de garbanzos remojados previamente. Cuando están bien cocidos se los pela y se pasan por cernidor. Se les agrega dos cucharadas de manteca, cuatro yemas de huevo enteros ligeramente batidos, una taza casi llena de leche, sal, pimienta y un poco de perejil picado.

Se enmanteca una budinera y cuando la preparación está bien unida se la vuelca dentro. Se pone a baño de María hasta que, introduciendo una paja, ésta salga seca. Se desmolda el budín en una fuente y se sirve con salsa blanca. .

edificios, teniendo cuidado de que una vez instalado quede suficientemente fuerte como para resistir cualquier tormenta. Las puntas deben ser gruesas como para que resistan la elevada temperatura de las descargas eléctricas sin derretirse ni torcerse, debiendo preferirse los pararrayos con menor número de puntas gruesas en vez de los que tienen muchas puntas delgadas.

La toma de tierra es la parte de la instalación que requiere mayor cuidado. El cable de descarga debe extenderse hasta el agua de la primera napa. Si no fuera posible encontrar agua, será necesario conectar el cable a una chapa o cono de cobre y cavar un *pozo hasta encontrar tierra que se conserve siempre húmeda. En los* lugares de subsuelos secos, permeables y sin corrientes subterráneas de agua, puede constituirse con un caño de cobre una estaca como la que se representa en la figura 2. Esta estaca tiene aros y celdas colectoras que mantienen el caño siempre lleno de agua, con una salida en la punta de la estaca que conserva en la toma de tierra la humedad necesaria para hacer eficaz la protección que representan los pararrayos instalados en los edificios.

Siempre hay algo que APRENDER...

Don Bernardino había sido dueño de un par de cientos de hectáreas, heredadas, pero... ¿Qué le había pasado para que, cuando ya tenía cuatro o cinco hijos, se quedara sin nada?

Es cierto que, de mozo y aún en los primeros años de casado, al hombre le agradaba lucir, tener algún pingo de patas ligeras y, ¿por qué no?, jugarse algún pesito.

Casado con una hija de don Luis, un genovés que poseía doscientas hectáreas en la costa de la Pachina, don Bernardino, que quizás nunca pensó necesitar de lo que le tocara por par-

te de su mujer, se reía de lo que ésta pudiera heredar, puesto que si don Luis supo trabajar la tierra y hacerla multiplicar, también lo había hecho con la progenie: El viejo Giacosa, su paisano, tenía veintidós hijos pues no había de írsele muy lejos, y... su esposa hizo a don Luis... padre, y nada menos que de veinte hijos, es decir que don Bernardino tenia, con ello, diez y nueve cuñados, a los cuales, como a su mujer y como era justo, habrían de tocarles diez hectáreas por parte.

Por eso, solía decir don Bernardino, bromeando, socarrón:

—¡Y menos mal que no me tocará lo que le tocó al yerno del viejo Esculapio!...

—¿Esculapio ... Pero, si no tuvo más que una hija!...

—¡Y gracias... que le dió eso su mujer... No fué poco, puesto que de él yo no sé que diera, creara o dejara, sino deudas... Dije deudas?... Eso no hubiera sido tanto... ¿No hubo que enterrar la tal hija por suscripción, al dejar viudo a quien llegó a ser yerno de Esculapio?... ¿Y qué se iba a hacer... si el pobre, apenas alcanzó a pagar el entierro de la suegra, y para enterrar a Esculapio, tuvo que empeñar el matunguito y la yuntita de bueyes, que era lo único que le quedaba?... Si la mujer de Esculapio hubiera llegado a darle más hijos, se hubiera tenido que empeñar el pago y sus alrededores para mantenerlos y... enterrarlos...

Con lo expuesto, parece que don Bernardino nunca pensó perder su herencia, más el caso fué que, cuando más necesitaba de su campo, el hombre se encontró pobre.

Don Luis empezaba a murmurar contra el poco espíritu de conservación y la poca iniciativa criolla, cuando un día se le presentó su yerno y le pidió, como ayuda, la entrega de las diez hectáreas que, como herencia, habían de corresponderle a su esposa.

Riñones a la americana

Corte en dos los riñones, lave bien y quite el pellejo y la grasa Haga con ellos un picado muy fino Ponga en la sartén un poco de manteca, cuando se ha calentado, agregue cebolla y perejil bien picado, dé unas vueltas y añada los riñones dejando cocinar un rato, hasta que se consuma el jugo, eche entonces una cucharada de salsa inglesa y espolvorée con un poco de harina dejándolo hervir un poco más

Prepare unas tostadas, que colocará en una fuente y sobre cada una de ellas ponga los riñones, sirviendo bien caliente.

Al genovés no le hizo muy buena impresión aquello, pero había que dar una manito a su hija y así lo hizo, otorgándole una fracción en el cruce de dos caminos, aunque opinando, pesimista:

—¡Qué v'haser cun dié cuadrita de murundanga, se sa perdido casi il duble de lu que tengo yo..., que v'haser!...

—La vamos a pelear, mi suegro; para ver si nos volvemos a parar... a lo mejor...

—*Sí, sí... se van a parar... cume nú!...*

Don Bernardino levantó los ranchos en la misma esquina del cruce y, ante las miradas y comentarios irónicos, socarrones, de sus vecinos, que no creían en él, no bien ubicó a su familia, se prendió de la mancera y aró y cruzó el campito en todas las direcciones. Pronto tuvo avena de corte para dos lecheras: luego, en tierra que había molido de tanto trabajarla, sembró una hectárea con sandías, otra con melones, otra con zapallos, otra con boniatos, cinco con maíz.

—¡Va a tener una vida dulse!... reían los paisanos.

—¡Ahjá!... Con tanta sandía y melón... jah... jah... jah...

—¡Parese qu'el hombre no piensa comer otra cosa... jeh... jeh... jeh!...

—No, que también ha plantao una cuadra de seboya y ajo... juh... juh... juh!...

No habían pasado dos meses y una tarde, los paisanos, atónitos, azorados, vieron a don Bernardino arrancando choclos verdes y cargar una jardinera con ellos.

—¡Está loco!... murmuraron.

Al otro día, temprano, don Bernardino prendió su jardinera y se fué a la ciudad. Antes de las doce estaba de vuelta.

—¿*Ande habrá tirao tanto choclo!...* se decían sus vecinos.

La operación se repitió algunas veces. Luego empezó a cargar sandías, melones, y, en ocasiones, hasta dos veces por día. No daba abasto para llevar a la ciudad tanto como recogía y fué levantando, con ayuda de su mujer y un peoncito, montones de sandías y melones junto a los ranchos. Entonces empezaron a llegar jardineras y carros, que cargaban y llevaban.

La recolección seguía en aumento y don Bernardino tomó, aunque temporariamente, otro peón. Este, que era hijo de don Sempronio, comunicó a su padre como entraba la plata en casa de su patrón.

Don Sempronio se lo transmitió a su compadre Salustio, pero el compadre ya estaba de vuelta y contó como viera un día pagar por mil sandías elegidas, doscientos pesos.

—¡Y los miles de sándias y melones que tiene don Bernardino!...

—¡Vaya plata, compadre!... Nunca creí que los puebleros tragaran tanta sandia!...

—Es que las mandan pa dentro, compadre!...

—¿Pa Montevideo?...

—¡Ahjá!...

Don Bernardino pagó deudas ese año y comprometió la compra del campo que utilizaba como pastoreo y arrendó otro para siembras mayores. Al año siguiente inició la siembra de papas, porotos, alfalfa y otras semillas caras.

A quienes quisieron comprarle maíz les dijo que ese grano era

---

Para preparar un buen bizcochuelo

Ingredientes: Media docena de huevos, 1 taza de harina, 1 taza de azúcar, media cáscara de limón rallada, 1 cucharada de zumo de limón y media cuharadita de sal. Se baten bien las yemas hasta que tomen *color de limón y se noten* espesas, agregando poco a poco el azúcar sin dejar de batir. Se añade el zumo le limón, la cáscara y las claras de los huevos batidas a punto de merengue. Cuando las claras se hayan unido un poco a la mezcla, se echa la harina a la que se le habrá agregado la sal. Se revuelve bien y se coloca la masa dentro de un molde de centro hueco y se pone al horno.

de su patrona y que él se lo había cedido para que, como dueña de casa, atendiera sus gastos.

—Hay que comprarle a ella, entonces?... le preguntaron.

—No me parece que les venda. Ella lo hace pasar por el pico de las gallinas... Si acaso, les venderá huevos y pollos.

Unos años después, don Bernardino había criado sus hijos, no necesitaba peones y, como tuviera tanto o más campo que el que tuviera antes, empezó a casar bien a sus hijas.

Y su suegro, don Luis, decía:

—¡Cristo!... Se me hicos hubieran hecho cume Bernardino, ne quedamo con toda la Pachina... ne quedamo...

—¡Ehjs que le rodaron bien las cosas, nomajs!... Pero no siempre maduran las sándias... sentenció Sempronio, un día.

Y don Luis:

—¡Eh... siguro!... Se no cuacan, no maduran... Ma se no se sembra, meno todavía!... Sun siguro que la plata que Bernardinu sacó de lu sapayu, ustede dicen que fué per ina sapayada... ¿Eh?...

B. Firpo y Firpo.

El ébano

Antes de utilizar la madera de este árbol, se prepara teniéndola sumergida en agua de seis meses a un año. Sólo entonces quedará en condiciones de ser trabajada.



Gasógenos para motores AGRICOLAS

Los gasógenos que permiten utilizar la leña liviana, el carbón vegetal y la paja de cereales o lino en la producción de gas pobre, son conocidos desde hace mucho tiempo, pero no se han difundido en ninguna zona de nuestro país.

INSTALACION PARA GAS POBRE

Los elementos esenciales de una instalación de gas pobre dependen, ante todo, de la clase de combustible que se va a emplear en la producción del gas.

Un factor esencial es conseguir una depuración perfecta del gas antes de llegar al motor; el fracaso de muchas instalaciones "económicas" se debe precisamente a que los aparatos depuradores no eran adecuados para el combustible empleado. El perfeccionamiento de estos aparatos ha exigido muchos experimentos, pues es sabido que en los gasógenos o generadores se produce la combustión incompleta de carbones apropiados, por la acción conjunta del aire y del vapor de agua recalentado, dando lugar a una mezcla gaseosa que contiene como principales productos combustibles, óxido de carbono e hidrógeno. Los gases que salen del generador llevan consigo, bajo forma de calor recuperable, hasta el 83 % del contenido en el combustible gasificado; los residuos de carbón no quemado representan una pérdida del 10 al 15 %. Por lo demás, se conoce que el gas pobre, como combustible económico ha dado desde hace tiempo resultados satisfactorios para accionar motores a explosión, siempre que se consiga una depuración perfecta del gas y se aumente la compresión en los cilindros.

Si se toma leña o paja seca y se calienta suficientemente en una retorta cerrada, se produce gas pobre que puede utilizarse de la misma manera y para los mismos fines que el gas del alumbrado.

El seguro del auto, no es un lujo.

Es un lujo, el auto sin seguro.

Cuesta siempre más de cinco mil pesos, cualquier automóvil moderno.

Usted se lo compra. No es improbable que lo compre a costa de pequeños sacrificios sumados o,—peor aún—que lo compre a pagar a plazos.

Ya tiene el auto valioso. Y lo lanza a la circulación.

Usted puede chocar.

Chocando, causa daños a otro y a su propio coche.

Usted puede tener la fatalidad de arrollar alguna persona.

Por experto conductor que sea, pueden chocarle su auto.

Se le puede incendiar.

Se lo pueden robar.

Usted mismo puede ser lesionado.

Todos estos riesgos son perfectamente conocidos y, desgraciadamente, ocurren con gran frecuencia. Todos estos riesgos,—o cualquiera de ellos,—originan trastornos, gastos, indemnizaciones, cuando nó la pérdida del coche.

¿Cómo ponerse a cubierto de todo ello?

Asegurando su automóvil contra todos esos riesgos, en una sola póliza—Seguro Completo,—de las que expide centenares por semana el Banco de Seguros del Estado.

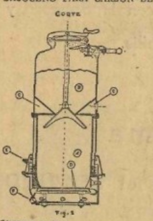
Con unos pocos pesos mensuales (cuatro o cinco), usted queda a cubierto de todas esas contingencias.

El seguro del auto, en tales condiciones, no es un lujo. Es una necesidad imprescindible.

En cambio es un lujo carísimo, gastarse miles de pesos en un auto y largarlo a las mil contingencias del tránsito, sin seguro.

Piénselo; y no circule ni un día más, sin el respaldo de una Póliza Completa.

Los subproductos consisten en alquitrán, amoníaco y residuos carbonizados. El procedimiento también se puede aplicar en las industrias que deseen utilizar económicamente residuos vegetales, como chala de maíz, marlo, virutas, aserrín, etc. Teniendo en cuenta la posibilidad de aplicar los gasógenos en las chacras, en algunos países se está estudiando el problema desde el punto de vista agrícola, para cuyo objeto se han instalado equipos que se están haciendo funcionar desde hace algún tiempo con el fin de perfeccionar los procedimientos que se emplean en la producción de gas pobre de varias clases de pajas y otros residuos vegetales.



Estas instalaciones se componen generalmente de tres partes principales: gasógeno, depurador y gasómetro o depósito de gas.

Gasógeno. — Los gasógenos son depósitos cerrados destinados a almacenar y a conservar los gases. Se componen de un cono de chapas aceradas de dos y medio metros de largo por un metro de diámetro aproximadamente, revestido de tierra refractaria, formando la hornalla o cámara de fuego. En sección transversal el gasógeno para quemar paja presenta la forma de una corona, permitiendo el paso de los gases alrededor de las paredes y la salida por el centro.

La hornalla se carga con paja por las dos aberturas ovales del

---

CONSEJOS PRACTICOS

Lavado de cabello

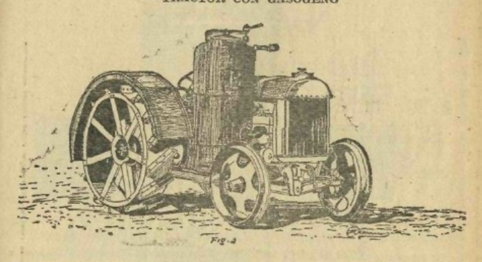
Para que el cabello adquiera suavidad y brillo, debe de lavarse con un poquito de cristales de sosa, friccionándose después el cuero cabelludo con la siguiente composición:

Aceite de almendras dulces, 60 gramos; aceite de ricino, 12; alcohol de 90°, 15, y esencia de rosas, 3 o 4 gotas.



frente que se cierran herméticamente por medio de dos puertas bien ajustadas y provistas de guarniciones que permiten el cierre más perfecto. Se hace fuego en la hornalla con paja o leña. El gas se empieza a producir cuando se ha elevado la temperatura a 200°, con una producción máxima entre las temperaturas de 500 y 600°. El gas que se genera es conducido al purificador por medio de un caño de 15 centímetros conectado en una de las puertas del frente.

TRACTOR CON GASOGENO



En el purificador el gas se limpia pasando hacia arriba entre agua y coque, para entrar después al gasómetro en el que se deposita.

Después de la producción inicial del gas el proceso de carbonización se puede continuar, usando como combustible una porción del gas generado para la producción del calor necesario. Este se consigue por medio de varios picos de gas hechos de caños de dos y medio centímetros, equipados cada uno con una hilera de agujeros y una válvula mezcladora arreglada transversalmente en la hor-

Para limpiar las sartenes

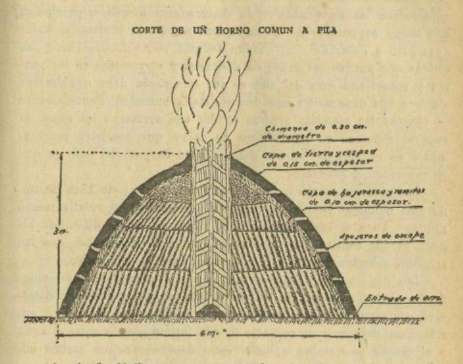
Muchos son los procedimientos que indican para la limpieza de las sartenes. De entre ellos, por lo práctico y por su buen resultado, indicamos el siguiente: Se echa vinagre dentro de las sartenes y se hace calentar; así desaparece el olor de las comidas anteriores.

HORNOS TRANSPORTABLES PARA CARBON DE LEÑA

INTERIOR DE UN HORNO PARA CARBON

nalla. Estos picos están conectados a un caño que conduce al gasómetro.

Basado en los resultados canadienses, una tonelada de paja de trigo desecada al sol produce aproximadamente 270 metros cúbicos de gas puro, 270 a 2|5 kilogramos de residuos de carbón, que puede



ser pulverizado fácilmente, y unos 40 litros de líquido alquitranado. El gas tiene un valor calorífico de 14.800 calorías aproximadamente por metro cúbico. Los combustibles componentes de este gas son monóxido de carbono, metano e hidrógeno. Una tonelada de paja es, por lo tanto, equivalente a una cantidad apreciable de nafta ó gas-oil.

Depurador. — El gas, a su salida del generador, arrastra di-

Para limpieza de franelas

Para dar a las franelas y lanas la elasticidad de nuevas bastará enjuagarlas con agua en la que se haya vertido cierta cantidad de amoníaco; se las deja en este baño un rato y luego volverá a enjuagarse con agua clara.

versas materias: cenizas, vapores de alquitrán y azufre, así como otras impurezas químicas, cuya naturaleza y proporción dependen de la calidad del combustible gasificado; en todas las instalaciones, siendo estas impurezas sumamente perjudiciales para el motor, deben eliminarse por completo del gas. Cuando están debidamente construídos los tipos usuales de depuradores húmedos, precipitan una buena proporción de las impurezas mecánicas contenidas en el gas; pero a pesar de ello, quedan todavía pequeñísimas partículas sólidas que pueden ser causa de desgastes y corrosiones en las juntas y superficies lisas del motor: por esta razón debe establecerse siempre una depuración seca después de la humedad. Primeramente se separan las materias gruesas sólidas que arrastran los gases, lo cual se consigue en separadores de polvo, que consisten sencillamente en un ensanchamiento del conducto de gas, del lado en que se encuentra el generador.

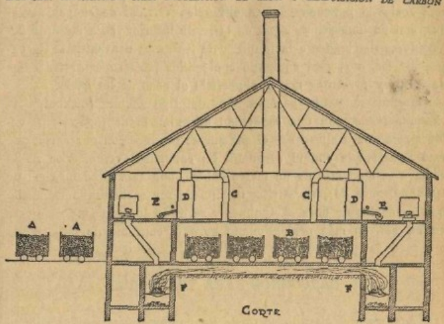
Los modelos corrientes de depuradores no separan bien las impurezas químicas cuando se presentan en cantidades relativamente grandes. Para el carbón mineral de coque no existe dificultad alguna porque contiene tan escasa proporción de alquitranes, que los sencillos métodos usuales son suficientes para la depuración.

Los depuradores húmedos son, por lo común, recipientes cilíndricos elevados dentro de los cuales ascienden los gases en dirección contraria a la de una fina lluvia de agua que los lava y enfría. Para conseguir un contacto lo más íntimo posible entre el agua y el gas se acostumbra a llenar estos depuradores con carbón mineral de coque, grillas de madera, etcétera, dejando siempre un espacio libre para permitir una distribución uniforme del agua, y otro en la parte inferior para retener las impurezas depositadas, a las que se da salida por aberturas adecuadas.

El consumo de agua en la depuración oscila entre 12 y 15 litros por caballo efectivo y hora.

Los depuradores secos consisten en cajas cilíndricas o rectangulares de poca altura y divididas interiormente en varios pisos perforados que dan paso a los gases y sobre los cuales se dispone el material depurador, constituído generalmente por aserrín o viruta,

MODERNA INSTALACION PARA DESTILACION DE LEÑA Y ELABORACION DE CARBON



no debiendo emplearse con este objeto substancias que puedan apelmazarse en capas espesas o deshacerse en partículas finas porque pueden ser arrastradas por la corriente de gas. Para evitar este

---

Torta de Nuez

½ kilo de nueces, 4 huevos, 2 tazas (de las de té) de azúcar cernida, 1 cucharada grande de canela en polvo.

Después de peladas las nueces se pasan por la máquina de rallar, se ponen en un tazón con el azúcar, la canela y las cuatro yemas, se mezcla bien y se le agregan las claras batidas a nieve. Se pone en un molde previamente untado con manteca y con un pedazo de papel blanco en el fondo. Se espolvorea con harina. Se cuece en horno suave.

arrastre los gases deben circular con muy escasa velocidad a través de estas cajas, lo cual facilita además el proceso depurador.

Además de las condiciones técnicas y prácticas que han de satisfacer las instalaciones gasificadoras, deben tenerse muy en cuenta las correspondientes prescripciones legales que varían de un país a otro, y aun dentro del mismo país, con las ordenanzas municipales.

El depurador de un equipo para la producción de gas de paja está formado por una cámara cilíndrica vertical de chapas aceradas, con un depósito de agua en la parte inferior. Esta clase de depuradores destinados a la limpieza de los gases provenientes de pajas, marlos, etc., está equipado con grillas para soportar las cajas de coque y presentar mayor superficie al paso de los gases.

Gasómetro. — El gasómetro es del tipo común, construído de chapa acerada, con una capacidad aproximada de tres metros cúbicos como para almacenar el gas que se produce con una carga que está relacionada con el consumo. La capacidad volumétrica de la cámara es algo más de un metro cúbico, una capacidad máxima de 90 kilogramos de paja suelta, que puede ser carbonizada de media a tres cuartos de hora. Actualmente se están introduciendo mejoras en un modelo más perfeccionado para el consumo de paja suelta o enfardada, en cámaras y hornallas de diferentes formas.

GASOGENOS PARA TRACTORES

A causa del elevado costo de los combustibles líquidos en muchos países, algunos fabricantes se han propuesto comprobar si se puede usar gas pobre para los tractores empleados en los trabajos agrícolas. Las pruebas que se han hecho han demostrado que este gas da resultados satisfactorios para accionar motores a explosión estacionarios. En varias ocasiones se han equipado automóviles con bolsas flexibles con una cantidad suficiente de gas para recorrer

veinticinco kilómetros más. Varios países de Europa usaron durante la guerra bolsas de gas de carbón para accionar los ómnibus; pero en las condiciones presentes no será práctico para automóviles hasta que no se haya conseguido comprimir o condensar el gas pobre y poder llevar suficiente cantidad en los vehículos que no llevan gasógenos para ir generando el gas que se va consumiendo. Los tractores tienen un tanque para nafta, con la cual se pone en marcha el motor, dejándolo funcionar un minuto, para luego dar entrada al gas pobre generado por la ignición del carbón vegetal en un gasógeno montado a un costado del tractor.

El gasógeno es sumamente sencillo, de forma cilíndrica, de hierro, de un metro de altura por 0.60 metros de diámetro, con rejilla y cavidad para las cenizas en la parte inferior. El encendido del carbón que llena el gasógeno, más o menos 45 kilos, se hace en un instante con un par de mechas empapadas de nafta, que se introducen por unos agujeros especiales a los costados. El gas absorbido hacia el centro y abajo del gasógeno, por la aspiración del motor, se introduce en un tubo central después de atravesar toda la masa del carbón en combustión, que lo purifica en parte; del tubo central, el gas pobre asciende a una serie de tubos transversales donde se refrigera y pasa al otro lado del tractor, al interior de un segundo cilindro de chapa de hierro, donde atraviesa unas telas comunes de algodón, que hacen de filtro, siguiendo de aquí directamente al carburador, donde se mezcla con aire filtrado y finalmente al cilindro.

El motor es el común de automóvil, modificado para usar gas pobre; es de mayor diámetro de cilindros y carrera del pistón a fin de tener mayor compresión. En el equipo ensayado en el Concurso Internacional de Tractores fué destapado el motor después de

---

Para limpiar las pieles

Al contacto del cuello, las pieles se ensucian rápidamente. Para limpiarlas se calienta el afrecho en el horno, removiéndolo para que no se queme. Extender de plano la piel, salpicarla en abundancia con el afrecho caliente, frotando en ambos sentidos hasta completar la limpieza. pelos cuidadosamente. Todas las pieles se desengrasan, asimismo, con un trapo mojado en esencia mineral o en bencina, después de haberlas sacudido.

Los impuestos de una herencia

Entre $ 50.000 y $ 100.000

Pueden calcularse en un 7 %

¿Por qué no los cubre con un SEGURO DE VIDA, incorporando además una partida para los gastos judiciales?

ESTA SUGESTION
DEBE INTERESARLE

Banco de Seguros del Estado

Pida informes en

SECCION VIDA

todos los trabajos; estaba relativamente limpio, no había carbón en las tapas de los pistones ni en la cámara de explosión; es este sentido no hay nada que observar. El funcionamiento del motor fué regular y normal en todo momento.

Para ponerlo en marcha con el gas pobre se demoraba algunas veces hasta 40 minutos, por la humedad del carbón. Durante este tiempo, con el carbón prendido, por medio de una bomba centrífuga acoplada al gasógeno se daba salida al gas producido, hasta que empezaba a salir gas incoloro, lo que indicaba que se había evaporado el exceso de humedad.

Según el representante de la fábrica, la mejor producción de gas pobre se hace con un carbón vegetal con 9 % de humedad, de modo que en la zona húmeda del litoral es necesario secar el combustible en la forma descripta, y en las zonas secas hay que agregar agua en la proporción indicada.

Una vez que se deja de trabajar, el gasógeno queda prendido por tres o cuatro horas, apagándose el carbón paulatinamente con un gasto mínimo de gas. Ponerlo en marcha en esos momentos, o cuando el carbón está seco, es cuestión de instantes. Las pruebas realizadas han comprobado que estos gasógenos son muy convenientes en las regiones agrícolas donde se puede obtener carbón de leña económicamente.

CARBON DE LEÑA

El carbón de leña es preparado por los métodos de combustión incompleta en pilas o en hornos transportables, o por medio de la destilación de la madera en grandes retortas a prueba de aire.

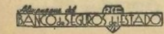
En los bosques donde abunda la leña se hacen pilas como la

Conservación de flores

El agua azucarada es muy buena para la conservación de las flores. Se realizó un experimento con tres lotes de flores, todas reunidas en la misma mañana y de las mismas plantas. Un lote fué puesto en un florero con agua pura, otro con agua salada y el tercero con agua azucarada. El agua pura fué cambiada diariamente, la salada cada tres días y la azucarada no se la cambió nunca. Las flores en agua fresca perdieron sus hojas y se destiñeron al final de la primera semana; las puestas en agua salada se conservaron diez días, y las colocadas en agua azucarada estaban como recién recogidas al final de la quincena.

que se muestra en la figura 4, empezando por formar una especie de chimenea vertical con cuatro parantes clavados en la tierra, amontonando alrededor los pedazos de leña de modo que formen una pila redonda, con varios conductos horizontales en el fondo que comunican con la chimenea central y forman el tiraje. Se cubre la pila con una capa de tierra para resguardarla del aire y después se prende fuego, echando en la chimenea leña encendida. Cuando la combustión es activa se tapa la chimenea con tierra y se cuidan las entradas de aire para que la combustión continúe lentamente. Cuando el humo que sale es de color azulado y casi trasparente, es porque la carbonización ha terminado. Este método es inseguro y antieconómico, pues sólo se obtiene del 15 al 20 % de carbón, lo cual representa apenas la mitad del carbono que contiene la leña.

Destilación de la leña. — En la producción de carbón por destilación, se carboniza la leña dentro de retortas sin que entre en contacto con el aire, lo que permite aprovechar el alcohol de madera, el ácido acético, el acetone y otras substancias volátiles que se forman al combinarse el hidrógeno con el carbono y el oxígeno; con este sistema se mejoran, además, del rendimiento y la calidad del carbón, el cual es más puro y más combustible que el que se obtiene por medio de la carbonización en pilas. En la figura 5 se representan las partes esenciales de una instalación moderna para la destilación de la leña y la elaboración de carbón. Las zorras A,A cargadas con leña se introducen en la retorta B, que se cierra herméticamente y se calienta lentamente durante 24 horas, hacienda fuego en las hornallas F,F. Los productos volátiles se elevan por los caños C.C a los condensadores D,D y descienden por los caños E,E a recipientes apropiados, mientras que los productos gaseosos vuelven a las hornallas para ser quemados. Después que se han extraído de la leña las substancias volátiles, se deja enfriar un poco la retorta y se hacen correr las zorras con el carbón a la cámara enfriadora, mientras van entrando otras cargadas con leña.





Este viejo refrán popular que lo dice todo en su propio texto, tiene en materia de accidentes en el trabajo, un significado y proyecciones de inmensa repercusión social.

No es suficiente que el obrero, joven o viejo; jefe de hogar o soltero; reciba una indemnización por el accidente sufrido, porque ella nunca alcanza al salario íntegro; no es suficiente que le presten asistencia médica y medicamentos gratuitamente, porque quedan los sufrimientos físicos y morales para él y para los familiares; no es suficiente la pequeña renta que pueda percibir por la mano o el brazo o los ojos perdidos: es necesario evitar que se accidente.

El obrero lesionado ya no lleva a su hogar el jornal entero que ganaba; ya no lleva la alegría que dá el trabajo y la salud. Y el obrero mutilado, es un hombre prácticamente retirado del trabajo; es un hombre que queda a expensas de lo que puedan ayudarlo porque le es insuficiente la renta y aún mismo la jubilación. Y esa insuficiencia puede repercutir de múltiples maneras en él y en sus hijos.

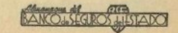
Hay que evitar el mutilado, por él mismo; por su familia; por la Sociedad; por el País.

Hay que evitar el mutilado del trabajo por que el obrero es pieza vital en el desenvolvimiento y progreso firme de nuestra patria.

Hay que evitar el mutilado del trabajo. Luego, hay que evitar el accidente en el trabajo.

Resguardos para las poleas; defensas para que no entren las manos ni las ropas en las máquinas; barandas en los andamios; cinturones en los andamios y pretiles; lentes en los trabajos de cantera e industrias especiales; botas en los trabajos de pavimentación, saneamiento, etc. Aire y luz en los talleres; pisos limpios de clavos, aceites y desperdicios.

En cada actividad, una especialidad de prevención, pero casi



todas estas prevenciones prácticamente no importan gasto alguno por su sencillez y, las que algo cuestan, no pesan nunca en los gastos generales de ninguna industria.

Todas estas prevenciones están establecidas y sencillamente reglamentadas. Pueden pedirse al Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados.

No permita que, bajo su responsabilidad, actúen operarios sin las debidas protecciones adecuadas a la actividad que desarrollen.

Cantidad de cal necesaria en los animales

Queriendo resumir de un modo general cuál es la cantidad de cal que debemos administrar a los animales domésticos, diremos que para las gallinas se acostumbra mezclar a los alimentos 2 o 3 gramos de calcáreo por día. A los porcinos, desde el nacimiento hasta la edad de 240 días, se le pueden administrar diariamente cerca de 3 gramos de cal, pudiendo reducirse esta cantidad a menos de 2 gramos de cal cuando tuvieren de 8 meses a un año. A los becerros se les da de 14 a 15 gramos de cal por día a las 2 a 3 semanas, y a los 5 meses esta cantidad puede ser reducida a 10 gramos.

A las ovejas y especialmente a los porcinos y a las vacas se les debe administrar la cal en los últimos tiempos de preñez, en la proporción de una cucharadita a una cuchara de las de sopa, de substancia calcárea, según la especie y el porte del animal. Estas dosis no deben ser excedidas bajo pena de neutralizar la acidez del jugo gástrico, perjudicando así las funciones nutritivas de los animales.

todas estas prevenciones prácticamente no importan gasto alguno por su sencillez y, las que algo cuestan, no pesan nunca en los gastos generales de ninguna industria.

Todas estas prevenciones están establecidas y sencillamente reglamentadas. Pueden pedirse al Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados.

No permita que, bajo su responsabilidad, actúen operarios sin las debidas protecciones adecuadas a la actividad que desarrollen.

Cantidad de cal necesaria en los animales

Queriendo resumir de un modo general cuál es la cantidad de cal que debemos administrar a los animales domésticos, diremos que para las gallinas se acostumbra mezclar a los alimentos 2 o 3 gramos de calcáreo por día. A los porcinos, desde el nacimiento hasta la edad de 240 días, se le pueden administrar diariamente cerca de 3 gramos de cal. pudiendo reducirse esta cantidad a menos de 2 gramos de cal cuando tuvieren de 8 meses a un año A los becerros se les da de 14 a 15 gramos de cal por día a las 2 a 3 semanas, y a los 5 meses esta cantidad puede ser reducida a 10 gramos.

A las ovejas y especialmente a los porcinos y a las vacas se les debe administrar la cal en los últimos tiempos de preñez, en la proporción de una cucharadita a una cuchara de las de sopa, de substancia calcárea, según la especie y el porte del animal. Estas dosis no deben ser excedidas bajo pena de neutralizar la acidez del jugo gástrico, perjudicando así las funciones nutritivas de los animales.



Los resultados más importantes que muchas veces se obtienen *son lo que podríamos llamar productos accesorios*, los cuales provienen de esfuerzos dirigidos en otros direcciones. El objeto, por *ejemplo, de una abeja al entrar en una flor es recoger su néctar,* pero también lo utiliza simultánea e inconscientemente la na*turaleza para realizar una función más alta: la de barrer el polen* de las flores con sus alas y llevarlo después a otras flores para fer*tilizarlas.*

De igual modo, cuando, hace ya casi trescientos años, aquellos grandes pensadores franceses Pascal y Fermat descubrieron en 1654 el cálculo de las probabilidades, no podían imaginar que sus leyes serían aplicadas por las generaciones futuras a las contingencias de la vida y otros problemas de seguros. Originalmente lo que les interesaba era los cálculos de las probabilidades en el juego de los dados, tan popular entonces; así es que expusieron extensas ilustraciones de este juego en los primeros tratados sobre este asunto. El origen de las matemáticas que se ocupan de los problemas de las compañías de seguros y que están basadas en estas leyes, se debe a pensadores posteriores, como, por ejemplo, Edmund Halley el astrónomo, y también a Abraham De Moivre, Thomas Simpson, James Dodson William Mountaine, el Reverendo Dr. Richard Price y su sobrino William Morgan (decano de la profesión de actuarios) —todos ellos miembros de la Real Sociedad de Ciencias de Gran Bretaña— y a sus muchos y distinguidos sucesores hasta el día de hoy.

Después de una brillante tesis en que inauguraba los métodos *actuarios, Halley volvió a sus estrellas y cometas; y sus continua*dores inmediatos, Moivre y Simpson, parece por sus libros que es*taban más interesados en las anualidades ordinarias y reversibles*

que en el seguro de vida, fuera éste temporal o permanente. Esto es completamente comprensible. Hasta mucho más tarde Simpson no comenzó a dar sus conferencias en Londres defendiendo el seguro de vida científico; y hasta 1755 o 1756 no comenzó Dodson a agitar la cuestión que produjo en 1762 el lanzamiento de semejante seguro por la compañía "Old Equitable". Antes de esto, en 1706, la compañía "Old Amicable" había inventado una especie de "seguro perpetuo" mediante el cual la familia de cada miembro recibía a su muerte cierto beneficio; pero no se prometía suma alguna fija en el caso de defunción, sino que el sistema consistía en una distribución anual de las primas recibidas, menos un cierto descuento entre los representantes de los miembros fallecidos.

Antes de esto, también había habido algunos proyectos para suministrar anualidades reversibles, tales como el del Gremio de Merceros en el siglo XVII en Londres, y otra creada hacia la mitad del siglo XVIII para pasar pensiones anuales a las viudas de los ministros presbiterianos en América, del fondo de las primas pagadas en vida de sus maridos.

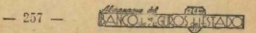
El progreso de la civilización ha obligado al hombre a cambiar sus ideas sobre la vida: ya no está dispuesto a recibir con resignación las contrariedades de la suerte, la catástrofe inesperada que pueda destrozar el trabajo de una vida; el cielo ayuda a los que se ayudan a sí mismos, y el hombre se arma de antemano contra las calamidades de la vida, con pólizas de seguros: se da cuenta de que su barco, lleno de ricas mercancías, puede irse a pique, pero esto sólo es una probabilidad, no una certeza, y es e riesgo puede ser avaluado aproximadamente, y si él y otros que se encuentren en situación parecida pagan de sus beneficios las sumas necesarias para cubrir este riesgo, sus pérdidas pueden ser preve-

---

Utilidad de ciertos palmípedos

Se sabía que los patos y los gansos, además de constituir un excelente elemento para la cocina, tenían la utilidad de transportar, de una a otra laguna, de una a otra corriente de agua, las huevas de peces que se les adhieren a las plumas. Esto permite la rápida aparición de peces en las lagunas de reciente formación.

Se ha descubierto ahora que tanto los gansos como los patos son grandes auxiliares de la destrucción de mosquitos, especialmente de los que transmiten el paludismo.



nidas por el seguro marítimo. Su fábrica o su casa puede quemarse, y para prevenir este riesgo pueden asegurarse contra el incendio pagando a escote las pérdidas, o todavía mejor, constituir una compañía que reciba sus contribuciones y que en cambio les asegure. Se asegura contra la pérdida de su ganado, contra la explosión de la caldera, e incluso contra la pérdida de sus llaves; se asegura contra el robo, contra los accidentes que le ocurran y que pueden reducir su capacidad de ganar dinero, y contra los accidentes de su coche.

El jornalero no confía ya enteramente es sus ahorros ordinarios, sino que él y sus compañeros se aseguran contra la falta de *trabajo a causa de enfermedad*, y se *asocian al plan de la casa* donde trabajan, con arreglo al cual una parte de su paga, a la que se añade la contribución dada por los patronos, se envía como prima a una compañía de seguros para que pague pensiones a la vejez.

El joven no aspira ya, como sus padres, a trabajar para ascender de la penuria a la afluencia, sino que desea empezar donde ellos llegaron. Gracias al éxito de su padre se ha asegurado un buen sueldo, una parte del cual destina a un seguro sobre la vida, con lo cual se convierte en un capitalista en lo que deja a sus sucesores aunque él mismo no haya dispuesto del capital. Confía en que al cabo de veinte años, si es que vive ese tiempo, habrá acumulado de su negocio o profesión el dinero suficiente para dejar a su muerte un adecuado capital para su familia; y entonces quizás haga una *póliza de renta familiar, con arreglo a la cual, además de una cantidad* en globo pagadera a su muerte, o si sobrevive, a su vejez, se paga el ingreso anual deseado desde la fecha de su muerte hasta

veinte años después; y el coste de esto es moderado, porque en el caso probable de que no muera, no hay que pagar esa renta.

Puesto que las palabras: seguros contra incendios, seguros contra robos y seguros contra accidentes, describen respectivamente seguro contra incendio, robo y accidentes, es evidente que el seguro que se hace contra la muerte no debe llamarse seguro contra la vida sino seguro de vida, o seguro contra la muerte, porque el primer término envolvería un error de lenguaje.

Mucho antes de que los riesgos de los seguros fuesen bien calculados, y probablemente desde tiempo inmemorial, ha habido siempre hombres dispuestos a apostar contra el caso de desastres mercantiles y de otra clase; y si Antonio se hubiese valido para sus cargamentos de estos servicios de seguros, no tendría que haber tenido miedo al cuchillo de Shylock. Los aseguradores contra riesgos podían encontrarse en todo gran rialto o bolsa de Europa, y la más celebrada combinación de ellos es el Lloyd's de Londres, en el cual es posible obtener una cotización para cualquier riesgo concebible. La rivalidad evitaba las primas gravosas y llevaron a su nivelación, y de esto se ha deducido recientemente por Sir Thomas David una explicación de cómo ocurrió que, antes del tiempo de los seguros científicos de vida el premio normal fué un cinco por ciento contra la muerte dentro de un año de un hombre cuya edad no pasara de los 45 años. "Los aseguradores", decía, "estaban acostumbrados a cargar cinco libras por ciento por un barco, y se aseguraba en la misma proporción la vida del capitán. Era natural, por

Cuide los ojos de sus operarios

Las disposiciones vigentes, dan preferente atención al órgano de la vista e imponen el uso de anteojos protectores.

Dice el artículo 14:

"En los trabajos de cualquier índole o especie, en que puedan producirse lesiones en los ojos (piedra de esmeril, torno de madera, picado de piedra, carbón, hierro, etc.) los obreros llevarán anteojos protectores con cristales de 0.002 m/m de espesor como mínimo. En las minas y canteras el espesor mínimo será de 0.004 m/m.

A los obreros ocupados en hornos, crisoles, etc. en que la temperatura sea muy elevada y deban fijar la vista en la luz se les dotará de anteojos azules del grosor de 0.002 m/m. o pantallas que los sustituyan. Los anteojos serán suministrados por los patrones, quienes no permitirán trabajar a todo obrero que se rehuse a usarlos, pues, de lo contrario, incurrirán en multa."

Hacendados:

Cuando envíen sus ganados a **Tablada**, asegúrenlos contra **muerte o machucamiento**

y serán resarcidos en sus daños

el Jefe de la Estación donde usted embarca, le dará amplios informes y le tomará el seguro

Banco de Seguros
del Estado



tanto, que cargasen cantidades iguales en todos los otros seguros de vida que se concediesen".

El elemento de apuesta en estas transacciones sólo podía existir cuando el seguro estaba limitado a un año, o a algún otro período especificado durante el cual pudiera surgir o no una reclamación, pero no podía existir es un seguro para toda la vida, después que este tipo de seguros fué desarrollado por James Dobson hace unos 180 años. Dobson buscó la base para él en las estadísticas de la mortalidad de Londres, publicadas semanalmente por la Asociación de Parroquias, y para que el error fuese el menor posible, incluía en esa estadística el año de 1740, que fué el año de la plaga. En los seguros para toda la vida (o, para decirlo es la forma que los contratos originales lo expresaban, cuando un proponente "trata de hacer un seguro con la sociedad por la suma de X libras sobre y durante toda la continuidad de su propia vida") no hay probabilidad, puesto que todo el mundo ha de morirse, de que la compañía reciba nunca una reclamación, con tal, por supuesto, de que las primas se paguen debidamente. Los cálculos precisos fueron pues sustituídos por un cálculo aproximado y, muchos años después, este cambio se hizo aún más necesario por la invención del seguro en caso de vida o a término fijo. Este contrato vence, o al final de un determinado período o a la muerte, lo que ocurra más temprano, y es por tanto una combinación de inversión y de seguro de vida.

A muchas personas les atraía la expectativa de una espléndida suma a la vejez, y los seguros a término fijo se hicieron populares a expensas de los seguros pagables sólo a la muerte; pero, sin embargo, es significativo que, en general, las clases más ricas parecen preferir todavía los seguros de vida puros, pues lo que desean es disponer de dinero para pagar los derechos de sucesión o cubrir cualquiera otros planes que hayan sido trastornados por una muerte prematura. Pero para el hombre que se encuentra en circunstancias menos cómodas, una buena renta en la vejez puede ser un

---

Debe cuidarse al obrero

La prevención del accidente del trabajo, además de basarse en un principio de justicia, tiene que reposar sobre el cuidado del obrero, sobre el celo que debe guardar por su propia vida, que no ha de ser nunca objeto de un desprecio inconveniente, sino de una preocupación constante, que lo libre siempre de las acechanzas inesperadas.

añadido muy conveniente a su pensión; más, aún en su situación, algunas veces es preferible un seguro de vida, como en el caso que me relató Sir Evan Spicer: Un dependiente consagró todo el dinero que podía ahorrar en pagar las primas de un seguro para recibir éste a la edad de 65 años, o en caso de su muerte su mujer; y este seguro ascendía a la suma de 2.000 libras más los intereses, suma que recibió al retirarse de los negocios. Pero, como nunca había dispuesto de ningún dinero con el cual poder tener experiencia en el modo de invertirlo, ocurrió que en su ansiedad por hacerle producir lo más posible a ese dinero, perdió todo su capital y su mujer se quedó sin nada cuando la pensión del marido cesó con su muerte. Sir Evan indicaba que las mismas primas interrumpidas antes de los 65 años hubieran asegurado por lo menos 2.500 libras más los intereses, pagables sólo a su muerte, lo cual habría librado a su viuda de la pobreza.

A semejanza del seguro marítimo, el seguro contra incendios fué vivamente aceptado antes del establecimiento del seguro de vida, e indudablemente recibió un impulso desde el gran fuego de Londres, en el año 1666. Las compañías de seguros tenían todas ellas sus propios bomberos para extinguir los incendios de las propiedades aseguradas. Los riesgos de incendios no pueden medirse con la misma precisión que los seguros de vida (estos últimos han sido descritos como "el negocio quizás más científicamente avanzado en el mundo"); y las primas de incendios están por tanto recargadas con un margen más amplio para las posibles fluctuaciones: pero las compañías de grandes tarifas, que cargan las mismas tarifas por incendios, accidentes, etc., han recogido sus pasadas experiencias durantes extensos períodos que les sirven de guía para el futuro.

¿Cuántas PROPIEDADES HAY en el Uruguay?

Por ERNESTO VILLEGAS SUAREZ

Al decir propiedades, queremos referirnos a los bienes inmuebles, *situados dentro del territorio de la República.*

Como antecedentes de interés, para valorar el proceso evolutivo de la sub división territorial, evoquemos primero la época de la fundación de Montevideo, hace más de doscientos años, luego los tiempos también históricos de la iniciación de la vida institucional del país y por último, la época actual. Advertiremos así el extraordinario crecimiento del número de bienes inmuebles y su progresiva valorización, índices elocuentes de la marcha ascendente de la República.

El primitivo padrón en los tiempos de Zabala, estaba integrado por las primeras casas y ranchos y los solares circundantes. Proxima a la ciudad, la propiedad agrícola; más allá, la ganadera, esencialmente rústica, dilatada y poblada de rebaños y vacajes, la incalculable riqueza de la privilegiada Banda Oriental. El Cabildo daba a la jurisdicción de Montevideo, en 1757 una población de 157 vecinos, 132 mujeres con 311 hijos, 141 esclavos y 238 criados, 129 casas, 66 chacras y 16 estancias. Pocos años después, se duplicaban las cifras y así fué aumentado el fraccionamiento de la tierra, por efecto de multiples factores sociales y económicos que no es del caso enumerar. Fundación incesante de centros poblados en distintas zonas del país, adonde se desplazaban las corrientes inmigratorias que iban arraigando en la campaña; explotación cada vez más intensa de la ganadería y de la agricultura rudimentarias; nuevas industrias y una organización progresista de la vida y de *las actividades, determinaron la mayor sub división territorial y* el acrecentamiento de las riquezas.

Al comenzar el año 1800, el país tene ya unos 30.000 habitantes. La actividad mercantil se multiplica. La invasión inglesa y la portuguesa están separadas por el período artiguista, durante el cual se insinúa el nuevo Estado, con todos sus derechos, en las memorables Instrucciones del año XIII y pocos años después el prócer señala al Cabildo las ventajas de poblar la campaña expresando textualmente: "Estos robustos brazos darán un nuevo ser a estas fértiles campañas que por su despoblación no descubren todo lo que en si encierra, ni toda la riqueza que son capaces de producir".

Después, la época de la lucha por la emancipación y la independencia. Entonces el Uruguay contaba con unos setenta mil habitantes, la mayoría en la campaña desolada. La gran propiedad, el latifundio, abarcaba decenas de miles de hectáreas y sustentaba miles y miles de cabezas de ganado. La riqueza pastoril era incalculable. El cuero, la carne de saladero y la lana eran los tres productos más negociables. -

La vida institucional de la República, más tarde, afianzó, garantizó la propiedad, tuteló los derechos de todos los habitantes, protegió el comercio, incitándose a la inmigración trabajadora y fecunda Ello no obstante, en distintos períodos, la guerra sembró el desconcierto en la vida de los campos y de las ciudades y villorios. Terminada la Guerra Grande, el censo reveló que existían solo 16.858 viviendas en toda la república y de ellos, 10.000 ranchos. En la segunda mital del siglo pasado, el cerramiento de los campos por medio de alambrado, fué factor de orden, seguridad y de progreso en la campaña, tendiendo a la adecuada delimitación y fraccionamiento, al mismo tiempo que permitió el mejoramiento y selección de la población ganadera, especialmente ovina y bovina. Y poco más tarde, la industria frigorífica cambió los sistemas de explotación, al exportarse la carne enfriada y congelada, productos reclamados por los mercados del exterior. En el año 1900, el total de ca-

pitales inmobiliarios en toda la República se estimaba en pesos 301.055.686, correspondiendo a Montevideo, $ 123.527.914.

Compulsando algunos datos estadísticas de distintas fuentes, llegamos al año 1940. Puede admitirse que el número de propiedades inmuebles empadronadas sobrepasa en toda la República, de 400.000, que descriminamos así:

En Montevideo, 164.000 propiedades, con un valor real de mil millones de pesos, aproximadamente ($ 1.000.000.000).

En Campaña: 242.000 propiedades, a saber: 120.000 urbanas y suburbanas con un valor real de 160.000.000 de pesos, y 122.000 rurales, sin calcular mejoras, con un aforo integro de $ 1.014.000.000. Las mejoras se han avaluado en unos $ 163.797.000. Total 406.000 propiedades.

El patrimonio nacional, público y privado, en lo que a la propiedad territorial se refiere, sigue una valorización creciente. La riqueza del país ha sido estimada, últimamente, en 3.278 millones de pesos.

Ernesto Villegas Suárez.

Lo prometido es deuda

A un campesino y a su mujer les iba bastante mal. Un día se prometieron mutuamente no beber más ni una sola copa de vino, a no ser que hubiesen vendido o comprado cualquier cosa, pues todo negocio tiene que ser "remojado" con un buen trago, como ha sido y será siempre costumbre en todo país que se precie de civilizado. Después de quince días de no haberlo catado, díjole la mujer al marido: —¿No quieres venderme tu asno?— El campesino contestóle afirmativamente y ese mismo día celebraron el negocio con una buena copa de vino. El campesino, arrepentido al día siguiente del trato, volvió a comprar el asno, y de nuevo volvieron a celebrar el negocio con una botella de vino. Y desde entonces se vendían y compraban el jumento cuando tenían ganas de empinar el codo, sin dejar de cumplir lo que se habían prometido.



Producción de la electricidad por el viento como medio de iluminación rural

En otras ocasiones he tratado este tema desde distintos puntos de vista; hoy creo oportuno abocarlo nuevamente, en la seguridad de llevar a nuestros hombres de campo, datos e informes que les permitirán resolver el importante **problema de la iluminación eléctrica en el medio rural**, en forma practica y conveniente.

Por otra parte, aproximadamente dos millones de pesos han invertido nuestros rurales en la adquisición de "cargadores aéreos". Ese ingente capital corre el riesgo de perderse a breve plazo, por falta de eficaz conservación o poco conocimiento de sus poseedores.

Es indudable que, después del agua, la iluminación es uno de los problemas que deben ser resueltos para dotar al hogar campesino de un elemental confort.

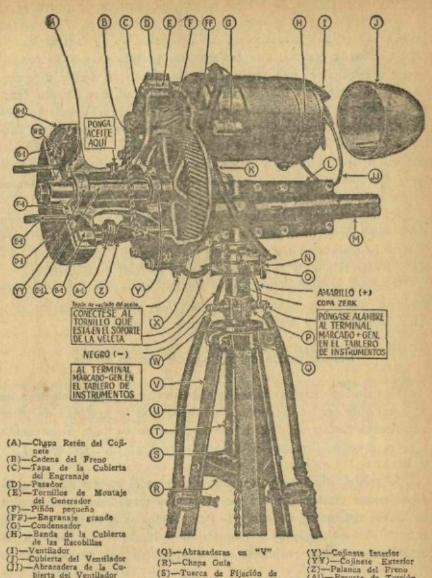
En distintas recorridas por nuestra campaña, he podido comprobar que la introducción al país de los llamados "cargadores aéreos" ha venido a solucionar en forma definitiva, el problema de la iluminación en la casa de campo.

Evidentemente no se trata de una invención, sino de una aplicación práctica por la que se utiliza al viento como medio económico para mover un dínamo capaz de producir determinada energía eléctrica, que almacenada en sus respectivas baterías, proporciona una iluminación económica y eficiente.

De tiempo atrás se ha ensayado en nuestro medio esta forma de obtener energía eléctrica, pero se ha luchado siempre con que los dínamos disponibles, (generalmente se utilizaron los comunes de automóvil) no reunían las condiciones necesarias para excitarse a bajas revoluciones. Por otro lado en lo referente a la parte técnica constructiva, no se llevaron a cabo los estudios imprescindibles que



Fig N.º 1 y Fig. N.º 2 Detalle de las piezas que componen un cargador aereo de 6 y 32 volt'os respectivamente.



(A)—Chapa Retén del Cojinete
(B)—Cadena del Freno
(C)—Tapa de la Cubierta del Engranaje
(D)—Pasador
(E)—Tornillos de Montaje del Generador
(F)—Piñón pequeño
(FF)—Engranaje grande
(G)—Condensador
(H)—Banda de la Cubierta de las Escobillas
(I)—Ventilador
(J)—Cubierta del Ventilador
(JJ)—Abrazadera de la Cubierta del Ventilador
(K)—Alambre Terminal del Generador
(L)—Soporte de Montaje
(M)—Tubo de la Veleta
(N)—Capillo del Anillo Colector
(O)—Escobillas del Anillo Colector
(P)—Abrazadera de la Columna de Terminales
(Q)—Abrazaderas en "V"
(R)—Chapa Guía
(S)—Tuerca de Fijación de 3.17 cm
(T)—Tornillo especial de Fijación
(U)—Tubo de Montaje de 3.17 cm
(V)—Pata de la Torre de Fijación
(W)—Cubierta del Engranaje
(X)—Cubierta del Engranaje
(Y)—Cojinete Interior
(YY)—Cojinete Exterior
(Z)—Palanca del Freno
(A1)—Resorte de Torsión
(B1)—Leva del Freno
(C1)—Arbol de la Hélice
(D1)—Tambor del Freno
(E1)—Espiga para la Hélice
(F1)—Cubo de la Hélice
(G1)—Tornillo de la Zapata del Freno
(H1)—Zapata del Freno
(H2)—Resorte de la Zapata del Freno

facilitaron el diseño de hélices adecuadas capaces de provocar el movimiento de esos dínamos con vientos muy suaves. Tampoco se llegó a la solución satisfactoria del problema, en la fabricación de reguladores de control, que evitaren un posible exceso de revoluciones perjudiciales que provocan la quemazón de dichos dínamos.

En la actualidad fábricas de responsabilidad, nos ofrecen "cargadores aéreos", debidamente estudiados, de un funcionamiento simple y práctico excentos de gastos de mantención. Este último factor es de gran importancia, si se tiene en cuenta que por pequeño que sea el equipo de luz a motor que se utilice, el gasto de combustible, lubricantes y reparaciones inevitables, suele ascender a sumas de dinero anuales a veces elevadas.

En el esquema adjunto se detallan las piezas que componen estos cargadores, ilustrándose uno de seis voltios de mando directo y otro de treinta y dos voltios de mando multiplicado, siendo dable apreciar lo simple de su mecanismo y lo fácil de su montaje.

Damos a continuación algunos detalles de importancia vital que deberán tenerse en cuenta al proyectar toda instalación de luz eléctrica de este tipo y destinada a la vivienda rural:

Determinación del voltaje del equipo de luz

Uno de los primeros pasos que deben darse para la elección de un equipo de luz es determinar con exactitud la cantidad de picos que deseen instalarse y la extensión total de la línea. De acuerdo a estos detalles básicos, se entrará a realizar una instalación de 6, 12 32 o 110 voltios.

Se tendrá presente que **cuanto menor es el voltaje que se utilice, a menor distancia podrá ser llevado y mayor será el diámetro del cable conductor de energía**. Por consiguiente si la instalación es muy extensa conviene ir pasando de 6 12, 32 o 110 voltios a fin de que esta pueda realizarse con conductores más finos y por lo

tanto más económicos y disponer de esta manera de una instalación eficiente.

Determinación de la capacidad de las baterías

Determinado el voltaje que ha de necesitarse, debe procederse a la elección de la capacidad de las baterías a instalar.

Este es un problema fundamental en el buen resultado de un generador aéreo, pues este equipo de luz, en su funcionamiento, debe ser comparado con un molino a viento. Si el molino a viento no es equipado con un tanque de suficiente capacidad, el resultado será que, por bueno que sea el molino, va a faltar agua en un momento dado. Las baterías a seleccionar deben pues disponer de suficiente capacidad como para proporcionar energía eléctrica, aún durante un período de tiempo en que el generador aéreo dejará de funcionar, por falta de viento.

Afortunadamente los vientos de nuestro país son de intensidad mediana y con una reserva máxima de energía para el consumo

---

Complicada multiplicación

Asegura cierta publicación portuguesa que los cosacos, cuando se trata de aritmética, no se caracterizan por una tendencia a simplificar los métodos, y dice que para multiplicar proceden de la siguiente complicada manera. Escriben primero en una misma línea ambos factores (multiplicando y multiplicador) y debajo de cada uno de ellos forman una columna de cifras. Debajo del primer factor colocan el número correspondiente a su mitad y así sucesivamente hasta llegar a la unidad. Por ejemplo: 16, 8, 4, 2, 1. En 15, como no es exactamente divisible por dos, escriben 7. En 23, escriben 11, en 35, 17, etc. En la segunda columna hacen lo contrario. Multiplican la primera cantidad por dos, y así, sucesivamente hasta que el producto coincide con la cifra 1 de la primera columna. Terminada esta operación señalan en la segunda columna todos los productos colocados frente a los productos pares de la primera columna. Suman, finalmente, los productos no señalados, y el resultado obtenido es el de la multiplicación.

Por ejemplo, cuando los cosacos quieren multiplicar 48 por 14, proceden así:

48	x	14—
24	..	28—
12	..	56—
6	..	112—
3	..	224
1	..	448

Eliminando las cifras indicadas con una raya, quedan para sumar 224 y 448. Lo que da el resultado correcto de 672.

necesario de una semana, alcanza para no quedarse sin luz en momento alguno.

Al presente contamos en el Uruguay con casas de reconocida seriedad y ampliamente especializadas como para aconsejar la capacidad exacta de las baterías a instalar, con sólo proporcionarles la cantidad de luces que se desean y el consumo diario aproximado que se hará de las mismas.

Conviene también tener en cuenta para la mejor conservación y cuidado de las baterías que componen el equipo de luz, que las más prácticas son del tipo que vienen en vasos de vidrio, pues en general, estos solo se fabrican para el uso en equipos de luz o similares. Más adelante se dan ciertas indicaciones sobre el cuidado y conservación de las baterías y el generador aéreo, donde se apreciará en detalle el porqué los tipos en vasos de vidrio son los más indicados.

Selección del tipo y capacidad del generador aéreo

Han sido varios los tipos de generadores aéreos que se han instalado en el país y de la experiencia recogida se desprende, que uno de los modelos que mejores resultados ha dado es el de hélice de dos palas con regulador centrífugo, por las siguientes razones:

La hélice de dos palas por un principio de dinámica aplicada, ha demostrado ser la que tiene mayor posibilidad de girar a altas velocidades con un mínimo de viento. Estas hélices han sido estu-

diadas de tal manera que en su cara de ataque o sea la que da al viento, el pase o ángulo de inclinación de las palas sea tal, que le permita ponerse en movimiento con vientos ligeros. Por otro lado el reverso ha sido diseñado con una curva tal, que al girar produce

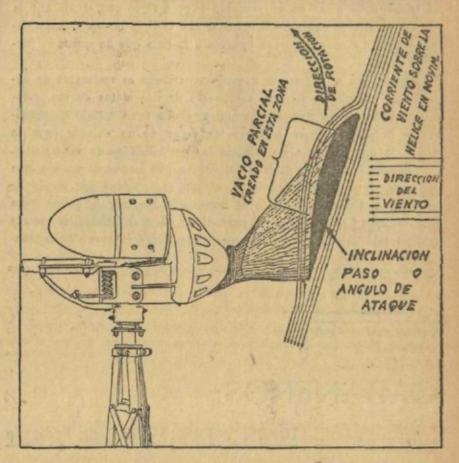


Figura N.° 3. — Detalle de la forma en que actúa la curva aerodinámica de la hélice de dos palas para producir un vacío que permite mayor libertad de movimiento a la hélice.

Cera en vez de grasa

Parece que cesará el empleo de la grasa para lubrificar las máquinas. La moda actual consiste en utilizar cera para ese fin, por cuanto ésta llega hasta los lugares particularmente susceptibles de corrosión. Se ha establecido que esa corrosión es un fenómeno no electroquímico que no siempre es detenida por la grasa, mientras que la cera lo interrumpe.

un vacío que permite a la hélice moverse más libremente. En el grabado N.° 3 que se acompaña se demuestra lo que dejamos expuesto. Otras de las razones que aconsejan el uso de las hélices de dos palas, es el hecho de que son mucho más fáciles de regular: La hélice debe girar en un perfecto ángulo recto con el eje que la sostiene y esto se consigue facilmente con el tipo de dos palas, ajustando más o menos la tuerca opuesta a la pala que ha quedado fuera de centro.

En cuanto al regulador llamado centrífugo es realmente un ingenioso y simple mecanismo compuesto de dos aletas curvas, colocadas en forma de cruz con la hélice, y que funcionando en condiciones normales vienen a hacer las veces de un volante para la hélice, lo que reduce a un mínimo las posibilidades de vibraciones.

Estas aletas están sujetas del centro por medio de un eje, que les permite un libre movimiento, siendo controladas por medio de un resorte. Cuando el viento es demasiado fuerte y la hélice toma una velocidad que podría ser perjudicial para el dínamo, el resorte que ya está calculado, permite que estas aletas se abran presentan-

do toda su superficie al sentido de rotación y sirviendo de esta manera de un freno automático y efectivo, para la hélice. Por la ilustración N.o 4 que se incluye se podrá apreciar claramente en que forma sencilla y eficiente trabaja este ingenioso dispositivo.

La capacidad que debe tener el generador aéreo que se instale no es algo arbitrario sino que tiene su relación con la importancia de la instalación que desea servirse, como también de las baterías que se hayan seleccionado.

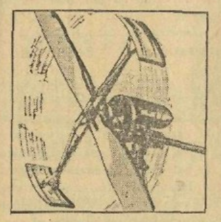
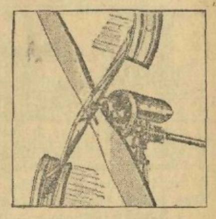



Figura N.º 4. — Regulador centrífugo visto en funcionamiento con viento normal y accionando como freno automático cuando los vientos son excesivamente fuerte.

Teniendo en cuenta que los cargadores aéreos en pruebas hechas por sus técnicos, comienzan a cargar con vientos de una velocidad aproximada a los diez kilómetros y llegan a su máxima de carga, con vientos de una velocidad de unos treinta y dos kilómetros por hora, cualquiera que sea la capacidad en watios del cargador, llegamos a la conclusión que el cargador aéreo debe ser seleccionado, tomando como base su capacidad media, comparándola

Los pequeños grandes detalles

Una alarma, —cualquiera sea su causa,— en un taller donde trabajen muchos operarios, es capaz de producir más accidentes que todos los que puedan registrarse en un año en la industria misma. Por eso las reglamentaciones vigentes, establecen en su artículo 25 que "Deberán tomarse las medidas necesarias para asegurar, en cualquier caso, la inmediata y fácil salida de los operarios de los locales de trabajo".

con el consumo aproximado que se ha determinado según la instalación.

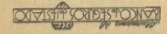
Ahora bien, aquí también existe una relación entre el cargador elegido y las baterías a instalarse, debiéndose tener en cuenta que una batería del tipo empastado, que son las comunmente utilizadas en el país, no debe recibir una carga en amperes hora, superior al 10 % de su capacidad declarada. Es decir que si se dispone de un grupo de baterías de 180 amperes, deberá tratarse de colocar un generador aéreo cuyo promedio de carga no sobrepase los 18 amperes hora.

Cables de conexión

Debe tenerse especial cuidado en seleccionar debidamente el diámetro exacto de los cables que conecten el generador aéreo con las baterías. Cables de diámetro insuficiente no dejan pasar toda la energía eléctrica que produce el cargador, con el consiguiente perjuicio. Estos cables varían según la distancia que medie entre el dínamo del generador aéreo y las baterías a las cuales alimenta. El tamaño natural de los cables que deben emplearse en las instalaciones de 6 y 32 voltios, las más usuales, son: **Para 32 voltios:** Alambre N.° 8 calibre B. y S. a usarse sólo cuando la distancia entre el acumulador y el cargador es menor a 15.24 metros: alambre N.° 6 Calibre B. y S. entre 15.24 y 30.48 metros: alambre N.° 4 entre 30.48 y 61 metros y alambre N.° 2 calibre B. y S. entre los 61 y 92 metros. **Para 6 voltios:** Solamente los alambres N.° 8, 6 y 4 citados, para las distancias hasta 15.24 metros; hasta 30.48 metros; hasta 61 metros respectivamente.

Instalación del generador aéreo

Como este tipo de equipo de luz funciona impulsado por el viento deberá tenerse especial cuidado de colocarlo en una torre apro-



piada y a una altura suficiente, como para eludir todos los obstáculos cercanos que pudieran desviar el viento o hacerlo llegar al cargador en forma de remolinos con lo que se le quitaría eficiencia al generador.

Prolijos estudios hechos al efecto han aconsejado ciertas normas para la instalación de estos aéreo generadores que se ilustran graficamente en forma completa en el grabado N.° 5.

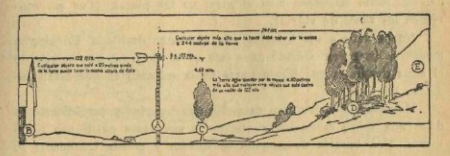


Figura N.° 5. — Demostración gráfica de la única forma eficaz de colocar un cargador aéreo tn relación con los obstáculos que lo circunden.

Consejos generales para el cuidado y conservación de todo equipo de luz aeroeléctrico y sus correspondientes baterías

Mantenga siempre limpio el colector del dínamo de su equipo aéreo - eléctrico utilizando únicamente papel de lija de grano muy fino. **No utilice nunca papel de esmeril**, pues echará a perder totalmente el colector.

Conserve la hélice de su generador aero - eléctrico bien centrada; de lo contrario se producirán vibraciones excesivas que terminarán por perjudicar al equipo.

Vigile periódicamente las riendas que sostienen la torre donde está montado el cargador aéreo. A estas riendas conviene colocarles

---

Motores y Dinamos

"*Los motores, en general, —dice la Ley,— y los dinamos* serán instalados en locales especiales, en sitios rodeados de verjas o barreras. El acceso a dichos locales especiales o sitios aislados, serán en absoluto prohibido a las personas ajenas al servicio de los motores o dinamos. Esta prohibición deberá hacerse presente a los operarios mediante un aviso que deberá permanecer constantemente fijado en sitio visible."

tensores o estiradores a fin de mantenerlas siempre debidamente tensas

No haga funcionar el equipo aéreo - eléctrico en días de grandes tormentas de viento o de granizo. Las primeras pueden dañar al equipo a pesar de su regulador y las últimas pueden llegar a dañar la hélice que es de madera.

Vigile periódicamente el estado de sus baterías. Que el nivel del electrolito sobrepase bien el nivel de las placas. (Por eso convienen los vasos de vidrio).

Nunca eche a sus baterías más que agua destilada. En ningún momento les agregue ácido pues este no se evapora, sino solamente el agua destilada que forma parte de la solución en que están bañadas las placas.

Mantenga siempre bien cargadas sus baterías y periódicamente déles una sobre carga hasta que todos sus vasos gasifiquen libremente. Una batería descargada se sulfata y pierde totalmente su valor activo.

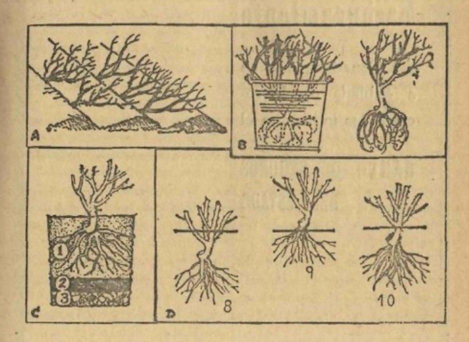
Observe que todas las conexiones de sus baterías estén bien apretadas y sin formaciones de sulfatación en los bornes. Las malas conexiones no dejan pasar la corriente y pueden llegar a perjudicar sus baterías.

Mantenga las baterías en un lugar ventilado y seco. En el cuarto de las baterías no deberán colocarse piezas de metal pues los vapores del ácido sulfúrico que se producen las atacarán.

Mantenga sus líneas internas o exteriores libre de cortocircuítos. Estos representan pérdidas no aprovechadas de energía y agotan innecesariamente sus baterías.

Ing. Agr. Juan Antonio Rodríguez.
Inspector Técnico.

Como deben plantarse los ROSALES



A Cuando reciba rosales y no pueda plantarlos de inmediato, acuéstelos en zanjas y cubra sus raíces con tierra.

B Antes de plantarlos póngalos un rato en un balde con agua para que sus raíces se enbeban en agua. Luego al plantarlos extienda las raíces dobladas hacia adentro.

C El hoyo debe tener: 1) Tierra rica y suelta: 2) Un buen abono, y 3) Un drenaje perfecto hecho con cascotes, pedazos de macetas, etc., única manera de evitar la excesiva humedad.

Altura a que debe quedar el injerto.

D 8. Injerto demasiado bajo. — 9. Injerto demasiado alto. — 10. Injerto a la altura normal para que crezca la planta.



Método estadiográfico de Indices de Frecuencia.

Hace varios años (1936) que he dado a publicidad, un trabajo *relacionado con este tópico*; debiendo aclarar que importantes innovaciones posteriores, imprimen mayor importancia al mismo.

En primer término, la base estadigráfica fué extendida al máximo, es decir al período 1901 - 1940; por otra parte la nueva disposición de los valores diarios por trimestres concilia las ventajas que ofrece el hacer posible una visión amplia y objetiva, que abarca toda una estación del año, sin desmedro de la aplicación del mismo procedimiento analítico preconizado por el suscrito.

Aparte de otras ventajas de orden práctico, que obvio es comprender, presenta el interés de permitir el rápido cotejo de la modalidad propia de cada estación y fecha alrededor de la cual se define el cambio fundamental.

Así tenemos, que una simple inspección de las gráficas, nos evidencia elocuentemente que la mayor oscilación térmica se manifiesta *en Primavera* y *Otoño (estaciones intermedias)*; haciéndose visible siempre, la característica saltuariedad revelada por la constante variación de la curva correspondiente.

Previa aclaración de que este trabajo no tiene la pretensión de resolver el importante y complejo problema del pronóstico a "largo plazo", manifiesto que no obstante constituye un "método" que coopera a tal fin.

En los grabados, la curva superior se refiere a la temperatura, representando en rigor la modalidad normal. Corresponde manifestar, que cuanto más definido y continuado aparezca un ascenso o descenso, justifica el esperar por esas fechas la repetición del fenómeno, en cuanto prueba una razón de periodicidad.

La curva inferior, —más interesante por sus interpretaciones de aplicación práctica,— representa "valores porcetuales de frecuencia" de la lluvia, al *través del extenso período abarcado por* estas determinaciones. Se destaca en este aspecto de la investigación

de referencia, como es posible desentrañar del cúmulo de cifras que ha servido de base, un claro concepto de "Ritmo" que faculta su aplicación al cálculo de probabilidades.

Siendo que el mayor interés en cuanto a inferencias posibles, radica precisamente en las probabilidades de lluvia, corresponde hacer las siguientes aclaraciones respecto a las fechas deducidas que figuran bajo este título en las leyendas aludidas.

A) La Indicación de fechas expresa mayor probabilidad alrededor de las mismas, pero no implica sean los únicos casos en que deba esperarse lluvia. Pues en años lluviosos se producirán dichas indicaciones y otros casos intermedios; y por el contrario, en años secos, apenas en las fechas prefijadas.

B) En congruencia con el razonamiento anterior, resulta que la circunstancia de que en todos los meses constan indicaciones de lluvia, no está en contradicción con la posibilidad de registración de sequías; pues en estos casos, respondiendo al "ritmo normal" se notarán alrededor de dichas fechas, nublados sintomáticos de perturbación cercana. Antes bien: he constatado que es posible **reconocer que se ha iniciado una sequía** de acuerdo al incumplimiento de dos fechas consecutivas, especialmente cuando no habiéndose registrado lluvias intermedias, al llegar los días indicados apenas se presentan pasajes nublados.

C) En la interpretación de la gráfica debe aplicarse el concepto de "porcentajes acumulativos". Es así que asume mayor importancia una elevación continuada de la misma.

D) Para obtener mayor eficacia en la finalidad perseguida, consideraré en las estadísticas, exclusivamente los casos de

lluvia de un milímetro o más (compensando el 0.8). También eliminé en cuanto a este elemento, el año 1914, por ser el record como lluvioso, a efecto de evitar viciaciones en el trabajo,

E) Recalco que por tratarse de "Indices" al través de largo período, este trabajo es utilizable en años sucesivos; es decir aplicando en un todo dichas indicaciones.

En carácter general debo expresar, en cuanto se refiere al trabajo en conjunto (ambos elementos), que habiendo procedido a estas mismas determinaciones con diversos períodos, basta llegar a la actualización presente de las estadísticas; al comparar las series anteriores, he constatado una notable coincidencia en las conclusiones más destacadas, lo que confirma la existencia de periodicidad o regularidad anual.

Finalmente debo añadir, que aunque la base de estadística meteorológica del trabajo, corresponde a la capital (observaciones de la Estación Prado del Servicio Meteorológico), se presenta una fundada razón para hacerlas extensivas a todo el país cual es la reducida extensión territorial, prácticamente dominada por la magnitud de los diámetros que suelen abarcar los grandes organismos de acción atmosférica (depresiones y anticiclones).

José M Bergeiro.

Tenga siempre un botiquín a mano

Los primeros auxilios, —dicen siempre los médicos,— suelen ser los salvadores de una vida.

Tenga siempre a mano un botiquín. Este consejo, se transforma en obligación para los responsables de cualquier industria o trabajo Lo dice el artículo 28 de las reglamentaciones pertinentes:

"*Los Jefes, o los que exploten empresas* industrias o construcciones, tienen obligación de tener en el sitio mismo en que se realiza el trabajo, el material para curaciones de primera intención que consistirá en lo siguiente: vendas anchas y angostas gasa esterilizada algodón (en paquetes de 50 gramos) agua oxigenada tintura de yodo, líquido "Carrel", ácido pítrico (en caso de faenas con fuego), tubo de goma para ligaduras."

La solución de muchos problemas

Se la brinda el Banco de Seguros del Estado facilitándole la colocación de un capital que ha de ganar SIEMPRE UN INTERES FIJO.

Evite complicaciones de futuro y viva tranquilo contratando una

RENTA VITALICIA

inmediata

Solicite informes en

SECCION VIDA

Avda. AGRACIADA esq. MERCEDES

PROBABILIDADES DE LLUVIA DURANTE EL CURSO DE CADA MES

Método estadigráfico de índices de frecuencia

(CON LA BASE DEL PERIODO 1901 A 1940)

ENERO. — Por el día 2; dudoso por el 6; alrededor del 11; por los días 23 y 30.

FEBRERO. — Por el día 8; dudoso por el 11; en proximidad de 14 al 16; por el 21; y por el 26.

MARZO. — Por el día 5; del 9 al 12 tal vez más de un día; dudoso el 18; por el 24; y alrededor del 28 al 29.

ABRIL. — Por los primeros días; alrededor del 6; el 10 dudoso; por el 14 al 15 y en proximidad del 21; fechas dudosas por el 25 al 26 y el 29.



Red curiosa

Con un paraguas viejo se puede hacer una excelente red de pescar. Basta para ello cubrir el armazón metálico con tul del que se emplea para hacer mosquiteros. La red construída de este modo tiene la ventaja de poder plegarse para el transporte. En cuanto al mango, sirve para colocarla y mantenerla en su sitio a la hora de la pesca.



Modalidad climatológica quinaria normal.

Período 1901-40.

Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Setbre. | Octubre | Novbre. | Dicbre.

Temperatura media

23° 22° 21° 20° 19° 18° 17° 16° 15° 14° 13° 12° 11° 10°

Lluvia - Frecuencia porcentual

90 80 70 60 50 40

Total medio m/m de cada Lluvia

20 18 16 14 12 10

MAYO. — Alrededor de los días 5 al 8, tal vez más de un caso; dudoso por el 13; por el 20; y alrededor del 26 al 28.

JUNIO. — Por el comienzo; alrededor del 10 al 14 período de mal tiempo; del 19 al 21; y dudoso por el 28.

JULIO. — Por el día primero; alrededor del 10 al 14 más de un día; por el 20 al 21; y alrededor del 26 al 28.

AGOSTO. — Por el día 2; alrededor del 7 al 8 tal vez más de un día; dudoso por el 14; por el 22; y alrededor del 27 al 30 más de un día.

SETIEMBRE. — Por el día 5 al 6; por el 10 al 14 período con más de un caso; dudoso por el 17; alrededor del 21 y del 26.

OCTUBRE. — En comienzo de mes dudoso; por el 8 al 9; del 17 al 20; dudoso por el 23; alrededor del 28.

NOVIEMBRE. — Del 4 al 6 tal vez más de un día; por el 13 al 15; alrededor del 19 al 20; por el 26; y día 30 dudoso.

DICIEMBRE. — Por el día 5 al 7; alrededor del 12; fechas dudosas por el 17, 25, y 29. Mes muy indefinido en este aspecto.

MODALIDAD DE LA TEMPERATURA Y LA LLUVIA EN NUESTRO CLIMA

Valores "Quinarios" o en grupos de cinco días

Cuando se ha de proceder al examen del comportamiento climático anual, se presentan serios inconvenientes. Adoptando los promedios diarios, se multiplica excesivamente el número de valores y se dificulta el análisis; en cuanto a los valores mensuales enmascaran totalmente la modalidad propia del elemento que se examina y resultan inadecuados; y el procedimiento decádico adolece del mismo defecto, aunque en menor grado.

Resulta ventajosa entonces, la adopción de grupos de cinco días; lo que el suscrito llamara "Valores Quinarios" al publicar las primeras determinaciones (revista de la Asociación Rural - Diciembre de 1930), constatando luego que el Congreso Internacional de Meteorología reunido en Varsovia en 1935, aconseja este criterio.

Habiendo procedido a la determinación de estos valores abarcando el período 1901 a 1940, considero que este trabajo satisface dos finalidades de inmediata aplicación práctica. Primero, constituye lógicamente la presentación de "normales" o referencias con

---



Bebe agua

Sin duda, una de las curiosidades más notables de la flora de Africa del Sur se halla representada por una orquídea, cuya flor posee un tubo comprimido del cual se sirve para tomar agua. Cuando esta planta experimenta la necesidad de beber, destapa lentamente dicho tubo y lo sumerge en el agua que nunca falta en el medio donde se desarrolla.

esta unidad de tiempo, para juzgar la magnitud y extemporaneidad de las desviaciones, al examinar el comportamiento meteorológico con la adopción de la misma y luego, permite también cabalmente, a la vez que un mejor conocimiento de las características climáticas, su aplicación a las positivas especulaciones del criterio estadigráfico.

Muy extenso sería exponer detalladamente las conclusiones que su análisis permite, por lo que prefiero detenerme en la exposición de las normas adoptadas.

Los valores "Quinarios" corresponden a la división del mes en grupos de cinco días, modificándose la última serie según el mes.

En cuanto a los valores mensuales que figuran bajo dicha designación en el cuadro numérico, han sido deducidos directamente de los totales del período, para evitar viciación en los mismos por concepto de compensaciones.

Respecto a las determinaciones relativas a la lluvia, corresponden las siguientes aclaraciones:

Primero: se descartó el año 1914 para evitar reflejos en el conjunto, en virtud de que fué el año de mayor pluviosidad, el record del período considerado. De manera que son 39 años en lo que respecta a este elemento.

Segundo: se adoptó en todo el trabajo el criterio de considerar día de lluvia cuando el total ha sido igual o superior al litro por metro cuadrado (M|m.), para eliminar la influencia viciadora que pudieran introducir las llamadas "lluvias parásitas".

Por otra parte los títulos empleados expresan:

TOTAL MEDIO de cada grupo, es el promedio del total absoluto de los cinco días durante el período. Representa cantidad media de cada "péntada".

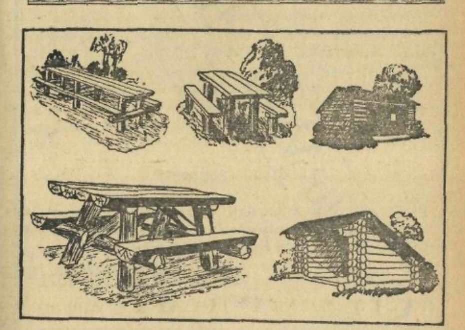
Llamo "TOTAL MEDIO DE CADA LLUVIA" a la resultante del total absoluto de cada cinco días, sobre la frecuencia (casos de lluvia registrados en dicho período).



La "FRECUENCIA PORCENTUAL" ha sido determinada considerando para cada grupo de cinco días, los años en que se registró por lo menos un caso de lluvia de un milímetro o más, es decir, analizando cada grupo como unidad, al través del período establecido; admitiendo en este caso, dada la objetividad perseguida, considerar también como tal, cuando acumulativamente las lluvias parásitas en el mismo año para un grupo dado, alcanza el límite prefijado (M|m.). Vale decir que estos valores deben interpretarse como INDICES DE PROBABILIDADES de que por lo menos se registre un caso de lluvia en el conjunto de días que involucra.

JOSE M. BERGEIRO, Jefe Estación Prado del Servicio Meteorológico.

Trabajos RUSTICOS en MADERA



Publicamos los modelos, bien faciles de confeccionar por cierto, de tres bancos para jardín, de un establo y de un galpón para herramientas hechos en forma rústica con troncos enteros de árboles armados con tablones sin cepillar y troncos finos partidos en dos verticalmente.

MOSTAZA Negra
(Sinapis Nigra)

POR LA SECCION INTERCAMBIO DE PLANTAS Y SEMILLAS

Terreno y suelo

La mostaza exige tierras de consistencia media, arcillo-silicosas, ricas en humus, profundas y frescas, que se prepararán con dos labores de arado cruzadas y seguidas de enérgicos rastrilleos que dejen la superficie bien mullida.

SIEMBRA

Se siembra en primavera, de preferencia en líneas distanciadas 50 centímetros, utilizando, al efecto, las máquinas comunes para cereales y alfalfa, graduadas de modo que distribuyan la semilla en cantidad de cuatro a cinco kilogramos por hectárea. Puede sembrarse igualmente a voleo, enterrando luego la semilla con rastra liviana, de modo que el grano quede depositado tres a cinco centímetros, empleando en tal caso seis a ocho kilogramos de semillas por hectárea.

CUIDADOS CULTURALES

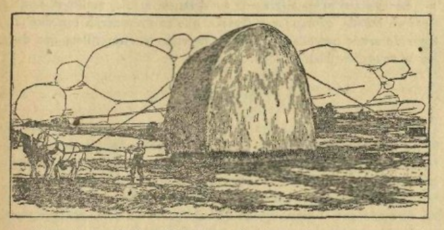
Los cuidados culturales se limitarán a una o dos carpidas con azada de caballo o cultivador para mantener la sementera sembrada en líneas libres de maciega, hasta que el desarrollo vegetativo de las plantas cubra la superficie.

COSECHA

Se cosecha cuando el tallo, ya desprovisto de hojas, adquiere un color amarillento parduseo y antes de que abran las silicuas para dejar escapar la semilla. La recolección se verifica con guadaña-

dora o segadora, procediendo en la misma forma que para el lino, pero con el dispositivo de corte arreglado de modo que accione lo más bajo posible. Esta operación se efectuará en las primeras horas de la mañana o en las últimas de la tarde a fin de evitar el desgrane con las horas de sol fuerte. Una vez oreadas las plantas se emparvan y luego se trillan con máquina común.

Para CORTAR las PARVAS



He aquí un método práctico para dividir en dos una parva grande. Se necesita solamente un trozo de alambre de púa de unos trescientos metros de largo y una yunta de caballos o un tractor.

Afirmando uno de los extremos del alambre a una distancia conveniente de la parva, se pasa por encima de ésta y el tiro de los caballos imprime al cable una tensión que obra sobre la parva como una cuchilla.

Actinomicosis

La actinomicosis, enfermedad que ataca casi exclusivamente a los bovinos, ha sido encontrada también en otros animales y en el hombre. Es producida por un hongo, **Actinomyces bovis**, el que da lugar a la formación de tumores (al ingerirlo los animales con los pastos) situados generalmente en la mandíbula (carretilla) y que al abrirse dan salida a un pus amarillento, mostrando llagas de mal aspecto. Los tumores también pueden localizarse en partes blandas: labios, lengua, garganta, y menos frecuentemente, en otras regiones. Estas localizaciones, profundas también, las ofrece la actinobacilosis, enfermedad parecida a la actinomicosis y que responde al mismo tratamiento.

En todas sus formas la actinomicosis produce gran enflaquecimiento, y si los tumores están situados en la garganta o en el cuello, los animales pueden morir por asfixia.

La actinomicosis de la lengua da lugar a lo que se conoce con el nombre de "lengua de palo", cuya gravedad consiste en que los atacados no pueden comer, dado que la lengua queda dura y agrandada hasta no caber en la cavidad bucal, algunas veces.

Si el tumor está situado en la garganta, se nota la hinchazón desde el exterior; el animal respira con dificultad y al menor ejercicio muestra ansia respiratoria. En estos casos, como en otras localizaciones profundas, conviene saber si no se trata de tuberculosis y, para eso, se hará la "oftalmorreacción", que consiste en depositar en un ojo, dos o tres gotas de tuberculina bruta (con este nombre se consigue en los comercios del ramo). Si se tratara de tuberculosis, dentro de las ocho o diez horas se nota una acumulación de pus en el ángulo interno del ojo. Si no hay pus puede pensarse fundadamente en la actinomicosis o en la actinobacilosis.

El tratamiento es quirúrgico cuando el tumor está situado en la "carretilla"; se abrirá ampliamente el tumor en su parte más baja (en forma de ojal, para evitar la cicatrización de la piel), y des-

pués de un prolijo raspaje se pincelará la cavidad con tintura de iodo, repitiéndose, al principio, diariamente esta aplicación.

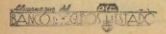
En los casos de "lengua de palo" se harán dos o tres cortes profundos a lo largo de la lengua, pincelando los cortes con tintura de iodo.

En los tumores profundos (garganta, cuello, etcétera), debe hacerse tratamiento interno, consistente en la administración de ocho a diez gramos, diarios y durante una semana, de ioduro de potasio disuelto en el agua de bebida o mezclado con la ración humedecida. Después de cuatro o cinco días de descanso (para evitar el iodismo) se repetirá el tratamiento, y en la misma forma se administrará el ioduro de potasio durante tres o cuatro semanas más.

El tratamiento interno también presta gran ayuda en la curación de los tumores de la "carretilla" y en la "lengua de palo".

La mejor profilaxis consiste en eliminar los animales atacados de actinomicosis, sobre todo tratándose de animales grandes, pues conviene destinarlos al consumo (sólo se inutiliza la parte afectada) antes de que pierdan estado. Es una medida aconsejable destinar a la agricultura, durante uno o dos años, los potreros en que ha habido animales enfermos. Asimismo conviene extirpar de los campos el vegetal punzante llamado vulgarmente "cola de zorro" (Hordeum murinum) que por pinchadura al animal que lo come con el pasto, suele transmitir los referidos hongos propagadores de la actinomicosis.

Finalmente, cabe agregar que esta enfermedad no es trasmisible por contagio directo de animal a animal, ni del animal al hombre.



BRUCELLOSIS o FIEBRE ONDULANTE

Estudio médico-legal

(Este trabajo es un resumen del doctor Carlos R. Desmarás, abogado y médico veterinario, Secretario del Instituto de Derecho del Trabajo de la Universidad de La Plata, y publicado en la Revista Jurídica Argentina "La Ley", tomo 2, año 1938).

1.° — **Definición.** La fiebre ondulante es una de las enfermedades infecto-contagiosas común en las personas y a ciertos animales, originada por microbios del género Brucella.

Se conoce también con los nombres de fiebre de Malta, fiebre del Mediterráneo, melitococcia o brucellosis.

Fiebre ondulante, porque el enfermo adquiere, generalmente, una temperatura que se manifiesta "por una serie de ondas sucesivas, separadas por intervalos de apirexia completa o relativa" y acompañada de fenómenos digestivos y nerviosos.

Fiebre de Malta, porque el origen de la enfermedad se comprobó en la isla de Malta.

Fiebre del Mediterráneo, porque la enfermedad se extendió de la isla de Malta a los países ribereños del mar Mediterráneo.

Melitococcia, porque es originaria de la isla de Malta (melito), y porque el microbio que la produce se clasifica entre los cocos.

Brucellosis en honor al sabio doctor Bruce, que descubrió el microbio en 1886, y que al año siguiente lo aisló y lo cultivó.

2.° — **Origen.** En 1859, Marston comprobó en la costa del Mediterráneo, la existencia de numerosos individuos atacados de una enfermedad, a la que dió el nombre de fiebre mediterránea.

En 1886 Bruce descubrió el germen, en el brazo de una persona fallecida de fiebre ondulante, denominándolo "melitococcus melitensis", y en 1887 consigue aislarlo. En 1897 Bang realizó estudios bacteriológicos con motivo del aborto de las vacas, logrando aislar en los fetos y placentas la "Brucella abortus", denominada posteriormente "Brucella abortus de Bang", en homenaje a su descubridor.

En 1914 Traum encontró la brucella en los cerdos : "Brucella-suís".

Y es de esta manera como se incluyó en el género Brucella a los microbios que atacando a las cabras, vacas y cerdos, determinan la fiebre ondulante en el hombre.

El microbio, agente de la enfermedad, es un cocobacilo muy pequeño de 2 a 4 diezmilésimos de milímetro de longitud, sin esporas, cápsulas ni cilios, desprovistos de movilidad propia, que se tiñe fácilmente con los colores de la anilina y no toma el Gram. Es aglutinado por el suero específico.

3.° — Germen productor de la enfermedad. En un principio existía cierta confusión en cuanto al microbio causante de la fiebre ondulante o brucellosis, desde que habiéndose practicado las primeras investigaciones en la isla de Malta, y comprobado que las cabras trasmitían al hombre el germen de la enfermedad, por medio de la leche cruda que bebían, se estableció que la infección se producía en la forma señalada.

Sin embargo en la actualidad, frente a los estados bacteriológicos, se modificó totalmente este concepto, reconociéndose el con-

tagio a las personas por medio de los caprinos, suinos, ovinos y bovinos en general, portadores del germen Brucella.

Si bien es cierto que las variedades del género Brucella se localizan con preferencia en los animales de la misma especie, como ser: el micrococcus melitensis, en la cabra; el brucella suis, en el cerdo y el "brucella abortus de Bang" en el bovino, no es menos cierto también que los microbios se aislan en cualquiera de las especies animales.

Y es de esta manera como el individuo, sin haber estado en contacto con cabras, puede infectarse con el micrococo melitense adquirido en los bovinos o suinos. El hecho de aislar el germen "micrococo melitensis" en una persona, no significa que la infección proviene por la ingestión de leche de cabra.

Es interesante conocer tal antecedente, que tiene su importancia desde el punto de vista legal, para aquellas empresas que pretenden rehuir la responsabilidad que les incumbe.

En definitiva, tres son las especies pertenecientes al género Brucella que producen la enfermedad, a saber: micrococo melitensis, bacilo abortus de Bang y brucella suis, y cualquiera de esas tres, sin necesidad de albergar en los animales por los que sienten predilección, pueden infectar a las personas.

4.° — **Incubación.** Para Nattan-Larrier el término habitual de la incubación de la fiebre ondulante es de 2 a 3 semanas, pudiendo prolongarse de 30 días a 6 semanas (David Bruce) y para Ruchelli hasta 60 días.

5.° — **Diagnóstico.** La fiebre ondulante es una enfermedad cuyo diagnóstico de primer intento es difícil de precisar, en razón de las características generales que en el comienzo se observan y permiten confundir con otras enfermedades. Los procedimientos a seguir ac-

tualmente, a fin de no equivocar el diagnóstico por grippes, reumatismos, infecciones intestinales, tifoideas, etc., como la reacción de Huddleson y demás análisis pertinentes, permitirán asegurar si el paciente está o no atacado de fiebre ondulante.

a) **Hemocultivo.** — El diagnóstico bacteriológico de la fiebre ondulante confirma el diagnóstico de probabilidad, y siempre debe establecerse por la hemocultura; la sero-aglutinación y la intradermoreacción lo complementan. El hemocultivo se realiza en el momento del acceso febril, debido a que el agente se encuentra en circulación, *existiendo mayor proporción de gérmenes cuanto más alta es la fiebre*; durante la apirexia los gérmenes desaparecen refugiándose o acantonándose en el brazo.

En cuanto al diagnóstico bacteriológico, no es tarea fácil aislar el microbio.

Según Enríquez, se encontrará en la sangre en los primeros meses de la enfermedad, y es durante ese término que se extraerá sangre en un acceso febril a fin de hacer la siembra. Sostiene Agasse Lafont que obteniendo sangre del enfermo a una temperatura inferior a 38 grados, el hemocultivo es negativo. En cuanto al desarrollo microbiano, *es muy lento, y sólo después de 3 a 5 días se comprueban* la aparición de un enturbamiento y la presencia de los cocos. El resultado negativo del hemocultivo, si bien constituye un antecedente favorable al presunto enfermo, ello no significa que esté exento de la fiebre ondulante, conforme lo observaremos en oportunidad.

b) **Reacción de Huddleson.** — Para interpretar el método de Huddleson, conviene saber que el organismo invadido por los gérmenes de la fiebre ondulante produce en la sangre elementos denominados anti-cuerpos (aglutininas), y destinadas a neutralizar o anular los cuerpos, que en este caso son los micrococos.

Cuando los cuerpos o gérmenes se multiplican y el organismo no está en condiciones de defensa, aparecen los síntomas propios de la enfermedad y las reacciones positivas.



Con la reacción de Huddleson se determina si el individuo está o no enfermo; en caso afirmativo, la precipitación del líquido será visible microscópicamente, con tanta facilidad cuanto mayor resulte la precipitación. La reacción es positiva.

En cuanto a la aglutinación, no existe opinión uniformada, pues para Hegler es positiva, y debe dársele todo el valor cuando aglutina al 1|200, en cambio Herz concede al 1|800 y Ruchelli al 1|320.

Casos posibles. — Suele ocurrir que algunas personas reaccionan positivamente, sin presentar signos de la enfermedad; en tal caso serán individuos infectados y portadores de gérmenes, tal como acontece en numerosas enefermedades infecto-contagiosas.

Convendrá ante estas situaciones especiales completar el diagnóstico por medio de los diversos exámenes restantes, tanto clínicos, bacteriológicos, como del medio ambiente en que actúan.

Si el individuo reacciona positivamente y presenta otros signos vinculados a la enfermedad, se diagnósticará: fiebre ondulante.

En el caso de un portador de gérmenes no existen los síntomas, además no ha estado convaleciente, ni el individuo guarda reposo

Malaventuras de un agente de seguros

Ha pasado mucho tiempo desde que Mr. Edgar B. Van Hock, de 52 años de edad, residente en Cynthiana, Kentucky, fué víctima de su primer accidente. No ha mucho le pareció que era ya tiempo de contar los que han asolado su vida. He aquí la lista de sus malaventuras:

A la edad de cinco años se cayó en una hoguera de donde salió con quemaduras cuyas cicatrices le han durado toda la vida.

Cuando tenía ocho años se precipitó en un estanque en la granja de su padre, y estuvo a punto de ahogarse.

A los diez años se fracturó un brazo; a los quince, una pierna. En el colegio le rompieron la nariz.

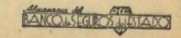
A los diez y siete años casi perdió la vida al arrojarse a un río con el propósito de salvar a un compañero. En seguida contrajo el tifus.

A comienzos de 1917 fué sometido a una operación quirúrgica, y dos semanas más tarde, mientras examinaba una vieja pistola, se hirió accidentalmente en el abdómen.

En el mismo año, después de reponerse de todas estas adversidades, ingresó en la marina. Un camión en que viajaba juntamente con otras personas volcó, dando muerte e hiriendo a algunos pasajeros. Van Hock sufrió heridas leves.

No paran aquí sus desventuras. Mr. Van Hock ha estado enfermo de neumonía varias veces y ha sufrido cinco accidentes de automóvil. El más grave de todos ellos ocurrió hace seis años cerca de Georgetown y ocasionó la muerte de un hombre, heridas graves a otro y a Van Hock sólo algunos rasguños.

Mr. Van Hock es agente de seguros.



durante largo tiempo como ocurre en los otros casos brucellosos, desde que exteriormente será un individuo normal.

Si con intervalo de 15 días, en 2 o 3 oportunidades el enfermo reacciona positivamente al método de Huddleson, se diagnosticará fiebre ondulante, siendo suficientes 2 análisis para el caso de que la persona proceda de un frigorífico, matadero, carnicería, cremería, o bien se trate de un cabrero, pastor u ordeñador.

Otras personas, en cambio, reaccionan en forma negativa al método de Huddleson y sin embargo poseen la fiebre ondulante.

Ruchelli llama la atención sobre un hecho que a los efectos legales tiene gran importancia: el poder aglutinante del suero de brucellosos se pierde por empleo de sales de quinina; es decir, que la reacción de Huddleson sería negativa, a pesar de encontrarse enfermo el individuo, raíz de ese tatamiento.

La suspensión del empleo de las sales de quinina por una temporada permite la reaparición tardía del poder aglutinante.

Ante esos casos excepcionales, los peritos médicos deberán agotar las investigaciones en la forma expuesta precedentemente, para

no cometer un acto de injusticia, como lo constituiría el hecho de informar que el individuo no está enfermo, por la sola reacción negativa al método Huddleson.

c) **Reacción de Burnet.** — La intradermoreacción de Burnet, reacción de Burnet o prueba de Burnet, consiste en colocar debajo de la piel, a la altura de la parte anterior y superior del antebrazo, una gota de filtrado de cultivo de Brucella. Si la reacción es positiva, se produce un edema con rubicundez. Para Ruchelli, esta reacción es muy sensible, pues ante "un enfermo febril con síntomas de fiebre ondulante, una reacción claramente positiva nos permite confirmar el diagnóstico".

d) **Gérmenes localizados en los ganglios.** — Los métodos de investigación, practicados en los animales, sirvieron para demostrar que, no obstante el resultado negativo de las reacciones, era factible comprobar la existencia de "micrococcus melitensis" hasta dos años después de considerarlos completamente sanos. Zammit es quien experimentó sobre el particular, encontrando el germen en la leche y ganglios linfáticos, después de largo término.

Por tanto, es posible que en las personas acontezca el mismo fenómeno, de ahí que los médicos no podrían asegurar la curación

Propiedades Higiénicas del Limón

Los limones son un excelente remedio contra un gran número de indisposiciones. Por ejemplo: el jugo de un limón en medio vaso de agua, bebido antes de la comida, sirve para combatir el reumatismo, y es también un específico excelente contra las fiebres, si se repite el tratamiento por espacio de dos o tres días por la mañana.

Mejor todavía que el jugo, obra contra las fiebres intermitentes la corteza del limón ligeramente tostada y molida, a la dosis de 30 grs. en una taza de agua caliente, tomada una vez al día en el decurso de una semana.

El jugo de los limones es además de gran utilidad para combatir las diarreas caniculares, especialmente si al preparar la limonada se le agrega 8, 10 gotas de laudano, dividiendo el líquido obtenido en dos o tres dosis.

La limonada azucarada caliente es un buen remedio contra los restriados y provoca el sudor bebiéndola en la cama. El jugo de limón en café caliente, alivia los dolores y espasmos del estómago.

Si se bate una clara de huevo y se mezcla con el jugo de un limón, se obtendrá un líquido eficaz contra la ronquera. Tómese una cucharadita cada media hora. Finalmente el doctor Muller recomienda el empleo del jugo de limón en el tratamiento de las llagas, asegurando haber obtenido con soluciones acuosas de dicho jugo al 20 % aplicadas mediante compresas, la cicatrización de llagas rebeldes.

total del enfermo, desde que manteniendo en los ganglios linfáticos el germen productor de la brucellosis, permanecería constantemente el peligro de la infección ocasionada por un debilitamiento del sujeto o una mayor virulencia del microbio.

Teniendo presente la experiencia de Zammit, y admitiendo tal posibilidad en el individuo, consideramos que los jueces y peritos en presencia de reacciones negativas en sujetos enfermos con anterioridad, deben analizar la prueba acumulada en autos.

6.° — **Manera de producirse el contagio.** Diagnosticada la fiebre ondulante o brucellosis, interesa conocer por qué medios penetra el germen en el organismo.

La doctrina del riesgo profesional, que pone la prueba a cargo del patrón, exige previamente del obrero o empleado la demostración de que el infortunio acaeció durante el tiempo de la prestación de los servicios, ya con motivo y en ejercicio de la ocupación, o bien que en razón de sus tareas habituales adquirió la enfermedad ocasional o profesional. De donde se desprende que incumbe al accionante probar que la enfermedad profesional ha sido adquirida en el trabajo.

Conforme a los estudios practicados por hombres de ciencia, señalaremos a continuación las distintas maneras en que el germen Brucella penetra en el organismo.

Se aceptaba por lo general que la fiebre ondulante o brucellosis atacaba a las personas que tenían contacto con las cabras o consumían queso o leche de cabra u oveja.

Estudios posteriores demostraron cómo las personas, residentes en los centros industriales, enferman por el contacto directo o indirecto con animales bovinos, suinos, caprinos u ovinos, o sus productos, en lugar de la ingestión de leche cruda o alimentación con queso fresco.

Si un cabrero o pastor, que deja transcurrir su vida en los lugares apartados de los centros de población, y se alimenta con la leche cruda que obtiene del ordeñe de sus animales y del quesito que elabora, enferma de fiebre ondulante, no existirá la menor duda de que el animal, la leche o el queso provocaron el contagio. En cambio, no tendrá el mismo origen la brucellosis que se presenta en un obrero de frigorífico, matadero, feria de ganado, rodeos de hacienda, marcación o señalamiento de ganado, usinas de leche, cremerías, fábricas de queso, curtiembres, carnicerías, etc.

Por estas circunstancias, el medio ambiente influye en forma notable para la producción del contagio, conforme lo demuestra Molinelli en la Argentina y el Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana en la República de Chile.

Ruchelli reconoce entre las fuentes de infección: "los productos crudos de lechería (leche, manteca, crema cuajada, quesos fres-

---

CULTIVO DOMESTICO DEL MIOSOTIS

El Miosotis o "no me olvides" cuyas flores constituyen uno de los más bellos ornamentos de las praderas en mayo, puede dar lugar a un curioso cultivo.

Se ponen los tallos de las inflorescencias en una taza llena de agua y se dejan expuestos en una ventana al aire libre; de cuando en cuando, se sustituye el agua evaporada. Al cabo de unas tres semanas se verán aparecer en las partes sumergidas de los tallos unas raíces filiformes blancas, las cuales formarán poco a poco una suerte de red en la superficie del agua.

Las flores se conservan muy frescas salvo las que eran ya algo viejas al comenzar el procedimiento. Al propio tiempo se van abriendo nuevos capullos, formándose así un mazo de flores que dura cerca de un mes.



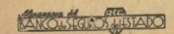
cos), de varias especies de animales (cabra, oveja, vaca)", y también "el contacto con los animales infectados y sus excrecciones".

Nattan-Larrier expresa que la fiebre ondulante existe en todas partes donde las cabras forman hatos, especialmente en las regiones montañosas, o bien por la importación de cabras maltesas o con la introducción de caprinos procedentes de países infectados, o así como cuando la leche de cabra entra en una parte importante en la alimentación del hombre.

Agrega el mismo autor que la brucellosis se comprueba en las personas que viven en contacto con animales infectados, que manipulan la leche, arreglan las camas de los animales, tocan los arneses y sacrifican o despostan animales.

Las cabras y las ovejas enfermas contagian a las crías en el amamantamiento, y los machos, por medio del contacto sexual, la adquieren o trasmiten. También las orinas, excrementos o alimentos contaminados contribuyen a extender la enfermedad, siendo los ordeñadores excelentes intermediarios para llevar el contagio. Los empleados de escritorio, ascensoristas, tractoristas, camioneros, estibadores y los que no trabajan directamente en los medios infectados, pero que están expuestos al contagio en forma indirecta en la misma fábrica, tendrán derecho a la indemnización de igual modo que quienes actúan constantemente con los animales. Pero, para ello será imprescindible demostrar en juicio la posibilidad del contagio, ya sea por las tareas que se les encomienda en los lugares de contagio, o por su trato diario en el trabajo con las personas que están en contacto con los animales o sus derivados.

No olvidemos que si bien son casos excepcionales, éstos pueden ocurrir adquiriendo el contagio en la entrada y salida de la empresa, en el empleo de los ascensores para todo el personal, en los vestuarios en donde cambian la ropa de calle por la del traba-



jo, etc. Se ha demostrado que el germen mantiene su actividad en las ropas hasta los 80 días, de ahí que el guardapolvo o traje, salpicado por sangre de animales enfermos, puedan constituir los elementos intermedios del contagio al personal que realiza sus tareas en secciones aparentemente indemnes.

VIAS DE PENETRACION DE LA BRUCELLA AL ORGANISMO

a) **Sistema ocular.** — El microbio penetra al organismo por la vía conjuntiva, y es así cómo el obrero o empleado que trabaja en contacto con los animales brucellosos está constantemente expuesto a infectarse por medio de las salpicaduras de sangre, orina, excrementos, leche, etc. El peligro de la contagiosidad ha sido puesto en evidencia en el país en donde los investigadores argentinos, no obstante las medidas precautorias adoptadas, adquirieron la enfermedad en los laboratorios.

b) **Mucosa nasal.** — La infección por la mucosa nasal se producirá de igual manera que en la mucosa conjuntiva. No es necesario que la mucosa nasal presente alguna lesión, desde que el microbio penetra sin necesidad de heridas ni irritaciones de la piel.

Los trabajadores y las personas en general suelen tocar con sus manos la cara, nariz, cuello, oreja, etc., de ahí la posibilidad del contagio si esas manos poseen los gérmenes de la fiebre ondulante, o bien los obtienen de las ropas contaminadas, en donde permanecen hasta 80 días.

c) **Piel.** — Acabamos de manifestar que no es necesario ninguna herida ni irritación de la piel para que el germen Brucella se introduzca en el organismo; los trabajadores que tienen contacto directo con los animales o sus productos, y que éstos se hallen

infectados, puesto que no realizando su labor con guantes de protección, el germen de la enfermedad puede penetrar por la piel. Si la infección se realiza a través de la piel sana, no hay duda que el contagio de las personas con animales brucellosos constituirá una forma seria de contagio. Shaw y Sergent llegaron a interesantes resultados, demostrando que el micrococcus melitensis atraviesa la piel "se encuentre ésta con pequeñas escoriaciones y aún estando la piel intacta".

Para Ruchelli y para Nattan-Larrier, los cabreros, hombres o mujeres, adquieren la enfermedad por contacto únicamente de la piel sana de las manos en el ordeñe de las cabras que están enfermas.

SUSTANCIAS ALIMENTICIAS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA BRUCELLOSIS

a) **Leche.** — El alrededor de este líquido blanquecino que se plantean las cuestiones más importantes respecto a la contagiosidad de las personas.

Analizaremos:

Leche de cabra y oveja. — Esta leche sólo es consumida únicamente por los cabreros, pastores o por consejo médico. Los dos primeros grupos beben el producto tal cual sale de la ubre y en un estado deficiente de higiene. Por esta circunstancia no existe el menor inconveniente en descubrir el origen cuando se produce el contagio en estos individuos o sus familiares que presentan los síntomas de la fiebre ondulante.

También los médicos aconsejan, a veces, un tratamiento a base de consumo de la leche de cabra, pero, por lo general, no existe

temor en adquirir la enfermedad porque el producto se hierve previamente. El calor elevado destruye el germen.

Leche de vaca. — En un comienzo se estableció que la enfermedad fiebre de Malta era provocada por el contagio del hombre con las cabras (leche, orina, etc.), pero estudios posteriores determinaron que animales de especies diferentes eran portadores de gérmenes causantes de la misma enfermedad, produciendo también fenómenos similares. Y así como se producía el aborto en las cabras, de igual modo ocurría en las vacas, llegando por medio de análisis bacteriológicos a descubrir que el bacilo del aborto de las vacas era semejante al bacilo del aborto de las cabras.

Demostrando que el germen de la Brucellosis existe en la leche de vaca, se desprende la necesidad en hervir el producto antes de consumirlo, para precaverse de una posible infección. Puede afirmarse que el germen Brucella desaparece en la leche pasteurizada. El contagio se producirá por una de las tantas formas que expusimos oportunamente.

b) **Quesos.** — El queso elaborado con leche de cabra, oveja o vaca, conteniendo gérmenes de Brucella, provocará el contagio si es fresco, no así si ha sufrido el proceso de fermentación. Mientras el primero contendrá el microbio vivo, el segundo lo habrá destruído, si el término de la maduración alcanza a los tres meses de su preparación.

c) **Carne.** — La alimentación con carne cocida no provocará el contagio aun cuando el animal estuviera atacado de brucellosis, pues el germen se destruye en 30 minutos a 60 grados, en 10 minu-

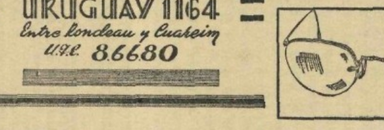
---

Para los coleccionistas de mariposas

MANERA DE MATARLAS SIN ECHARLAS A PERDER. — Las mariposas se estropean dejándolas morir poco a poco, a causa de que con el continuo aleteo se les caen las escamas, lo cual es un inconveniente para destinarlas a colecciones. En el comercio se hallan recipientes de vidrio adecuados llamados al cianuro, en los cuales, por medio de una disposición oportuna, se forma una atmosfera de vapores de cianuro de potasa, en la cual mueren las mariposas en poco tiempo.

El cianuro es uno de los venenos más violentos por lo cual es preferible sustituirlo por el sulfuro de carbono, que surte el mismo efecto y es mucho menos peligroso. Se ponen las mariposas dentro de la campana de vidrio, en la cual se coloca una esponja embebida en sulfuro de carbono. Es útil recordar que los vapores de este líquido son extremadamente inflamables.





A. Martínez Oliva
LENTES
Un optico experto
y una óptica de confianza
URUGUAY 1164
Entre Rondeau y Cuareim
U.T.E. 8.66.80

tos a 70 grados y en menos tiempo cuando mayor es la temperatura.

El peligro sobreviene, en cambio, por el manipuleo constante con las carnes crudas y sanguinolentas, que pueden ocasionar la infección por la vía ocular, nasal, piel, etc.

Es desde este punto de vista que debe reconocerse el peligro de contagiosidad en las carnes de los bovinos, suinos, ovinos y caprinos.

d) **Manteca.** — Algunos investigadores afirman que no se produce el contagio de este modo, puesto que la acidez de la manteca, que en su composición química alcanza al 5 por mil, evita el desarrollo del germen Brucella: Forgeot sostiene que la acidificación de la manteca destruye el microbio productor de la fiebre de Malta. Este sería el motivo por el cual desconoscamos hasta ahora la descripción referente a personas contagiadas por el consumo de la manteca.

FACILIDAD DEL CONTAGIO

Puede afirmarse que existe en la Argentina un gran porcentaje de brucellosos en los hombres de ciencia, técnicos y demás personal, quienes, no obstante de conocer la peligrosidad del microbio, no escapan a la fiebre de Malta. El Director del Instituto Bacteriológico de la Nación, doctor Alfredo Sordelli, fué una de las primeras víctimas; sufrió serios y graves trastornos por infección por Brucella abortus, adquirida en el laboratorio. El doctor profesor

Nicolás V. D'Alessandro, permaneció en cama gravemente enfermo durante el término de seis meses. El profesor doctor Edilberto M. Fernández Ithurrat se contagió de fiebre ondulante mientras practicaba investigaciones con el doctor Ernesto A. Molinelli.

Los inspectores veterinarios y ayudantes que prestan servicios en frigoríficos y mataderos, etc., se infectan de fiebre ondulante. Es tan fácil adquirir la enfermedad que para Ch. Nicole, la fiebre de Malta es de todas las enfermedades infecciosas "la que ofrece mayor peligro para los experimentadores". Si esto acontece con las personas habituadas a manejar microbios, ¿qué podemos decir de los obreros que trabajan en los frigoríficos y mataderos?

7.° — Sintomatología. — La fiebre ondulante, cuando se presenta en forma típica, evoluciona de la manera siguiente: "Después de una face silenciosa de incubación, cuya duración imprecisa de 5 a 20 días —hasta 60 días para Ruchelli—, la enfermedad comienza lentamente, progresivamente, por fatiga, cefalea, insomnio, inapetencia; luego la fiebre se eleva gradualmente con remisión matinal muy sensible. Poco a poco estos síntomas se exageran: la fiebre llega a 39, 40 grados y más". Los enfermos experimentan un

malestar general, la fiebre persiste, los escalofríos se repiten, los períodos de intensa transpiración se mantienen, los dolores articulares aumentan, sienten fatiga en la marcha y llegan a postrarse en cama cuando la reacción no se opera rápidamente, y las complicaciones hacen su aparición.

El obrero brucelloso es internado en un hospital, en donde se practican las investigaciones, que permitirán diagnosticar con certeza la enfermedad, a fin de someterlo luego al tratamiento adecuado.

Ruchelli sostiene que los síntomas cardinales en la forma común aguda álgica-sudoral serían 6, a saber: fiebre de ondulación, transpiración, algías, astenia, hipertrofia del brazo y constipación.

La fiebre de carácter ondulante se observa, según Ruchelli y Molinelli, en los primeros tiempos de la afección; la transpiración, por lo general, se manifiesta a la mañana temprano o al atardecer, localizándose a veces en la cabeza, pecho o pies. Según Ruchelli, nunca desaparecen por completo hasta curada la enfermedad, es decir, que mientras existan sudoraciones no es posible considerar curado al enfermo.

Los dolores se localizan por lo general "en los músculos, tendones, huesos, nervios y las articulaciones", siendo a veces tan intensos que es necesario administrar calmantes al enfermo.

Los dolores articulares se revelan tardíamente, pudiendo persistir meses, años. Ruchelli tuvo enfermos con 2 años de evolución, que continuaron con dolores articulares.

El bazo aumenta de tamaño, es duro, pero no doloroso.

Teniendo en cuenta la función de este órgano, la forma en que es atacado por el germen Brucella, y habiéndose comprobado en exámenes anatomo-patológicos la presencia del microbio y las alteraciones biológicas de la glándula, es posible admitir la forma-

---

Regeneración de Papel Carbónico

Cuando está demasiado usado el papel destinado a la reproducción simultánea de varias copias del mismo escrito, se puede regenerar aplicándole por el envés a una superficie suficientemente caliente, pero no tanto que se corra el peligro de carbonizar el papel. Un tubo de vapor, la chimenea de la estufa, sirven perfectamente.

Es esta una operación que puede repetirse varias veces sobre la misma hoja de papel.



ción de lesiones estables, que impedirán al trabajador, tarde o temprano, recuperar su estado de salud anterior.

El hígado es otro órgano víctima de la fiebre ondulante.

Afirma Ruchelli que la brucella tiene predilección por este órgano, que es tanto más atacado cuanto más intenso y prolongado es el proceso.

Considerando que las alteraciones producidas en el hígado dejan lesiones que pueden resultar de importancia por la insufuciencia hepática, a posteriori, es que el autor citado aconseja ser muy prudente en la administración de arsenicales en el tratamiento.

Los peritos-médicos deberán estudiar en cada enfermo el desequilibrio funcional, determinando las lesiones que presentan y sus posibles complicaciones.

Interesa conocer si el enfermo reanudará sus actividades en igual forma que en el período anterior a la enfermedad y todo otro antecedente que permita precisar la disminución de capacidad de ganancia del enfermo.

Percibida la indemnización, siempre quedará abierta la puerta

para un segundo juicio, si el paciente agrava su estado, conforme lo expusimos en el capítulo: "Gérmenes localizados en los ganglios".

Concepto del alta. — Para Molinelli, la enfermedad dura de 90 a 180 días siempre que no sobrevengan complicaciones.

Y el profesor titular de la Facultad de Medicina de Buenos Aires, doctor Raúl Vacareza, expresa la variable duración de la enfermedad, que puede finalizar al cabo de pocos días o prolongarse, más a menudo, por espacio de semanas, meses y años, no permite asegurar en un caso dado si el término feliz es consecuencia de la acción terapéutica del producto ensayado o fruto de una coincidencia fortuita.

8.° — **Complicaciones o secuelas.** La fiebre ondulante es esa enfermedad profesional que se caracteriza por las secuelas o complicaciones que deja en el organismo de los brucellosos, llegando a veces a provocar la muerte de los sujetos.

Los médicos deberán tener en cuenta el estado del enfermo, una vez dado de alta, a los efectos de determinar la incapacidad permanente correspondiente.

Si el individuo presenta secuelas u otras enfermedades que estando latentes, fueron exacerbadas por germen Brucella, se fijará el grado de incapacidad, estableciendo el monto de la indemnización.

Nómina de las complicaciones más frecuentes. — Para Enríquez, las complicaciones más frecuentes de esta enfermedad son "orquío-epidimitis, las fluxiones articulares, las neuralgias, las

---

FUNCION DEL MASAJE

El masaje en una región cualquiera del cuerpo, desde el punto de vista terapéutico, está constituído por una serie de sobaduras, que dependen de la naturaleza de la afección que se trata de combatir.

El trabajo del masajista puede, según la opinión de un médico francés, compararse a la de un barrendero. Este reune todos los detritus de la calle para eliminarlos después por variados medios, lejos de las habitaciones.

El masajista hace una cosa parecida, obra de manera que los detritus recogidos sigan la corriente que convenga para eliminarlos del organismo. Así pues una de las operaciones principales del masaje es comprimir la región tratada para librarla de los jugos que la embarazan empujándolos oportunamente en el sentido de la circulación sanguínea, que los transportara hacia el corazón.

neuritis". La orquío-epididimitis puede ser uni o bilateral y, según Enriquez, termina casi siempre con la cura completa.

Fluxiones articulares son, entre otros, los derrames articulares.

Neuralgias son los dolores localizados en el territorio de un nervio y neuritis es la inflamación del nervio.

De las complicaciones más comunes figuran las del sistema nervioso, que consisten en neuralgias, apareciendo éstas en todos los períodos de la enfermedad y localizándose en los nervios intercostales, ciáticos y occipitales.

Las neuralgias y neuritis, para Lafitte, se observan en las 3|4 partes de los casos, efímeras o tenaces, pudiendo aparecer en todos los períodos de la enfermedad y constituir uno de los síntomas o una de las secuelas más penosas de la afección. Los trastornos sensitivos pueden alcanzar a ciertos órganos de los sentidos; el oído es el más frecuentemente interesado.

La nefritis y el reumatismo son también secuelas, sobre las que será necesario tener cuidado en el momento de revisar al enfermo, que dado de alta de la brucellosis puede presentar una incapacidad a raíz de estas complicaciones.

Dice Gregorio Marañón: "cualqier infección general aguda, escarlatina, sarampión, melitocococcia, grippe, neumococcia, tifoidea, etc., puede complicarse de artropatías. Aparecen en distintas fases de la evolución de la infección o en el curso de la convalecencia" Y refiriéndose a la fiebre ondulante, agrega: "un interés especial tienen, entre nosotros, los reumatismos melicóccicos, bien estudiados por Cicera, que aparecen tras la fase poliálgica, casi constante en esta infección, o bien sin fase dolorosa previa, y aparentan, ya en la forma poliarticular aguda, parecida al reumatismo cardiarticular, pero respetando por lo común el corazón, con complicacio-



nes serosas y esplenomegalia, o bien las diversas formas crónicas que hacen pensar en la tuberculosis, *por ejemplo, son especialmente* frecuentes las espondilitis melitocóccicas".

Lafitte reconoce también que se presentan manifestaciones tardías y tenaces en las pequeñas y grandes articulaciones (rodilla, hombros, caderas, dando origen a una seudocoxalgia).

En Agosto de 1938, el Dr. Carlos R. Desmarás, tuvo oportunidad de observar un obrero del Frigorífico Armour, que revisado por los doctores Leandro N. Sánchez y Emilio Cabassi, constataron la pérdida total del miembro inferior derecho a consecuencia de fiebre ondulante.

9.° — **Enfermedades latentes**. Las secuelas originadas a consecuencia directa o indirecta de la brucellosis, serán tenidas en cuenta muy especialmente por médicos y magistrados, desde que si la enfermedad no hubiera ocurrido, las complicaciones no se presentarían y es así como sostiene Ruchelli que la persona enferma de brucellosis queda con el organismo debilitado por el largo proceso febril

que hace presa fácil al individuo de cualquier enfermedad intercurrente.

Los peritos médicos manifestarán, asimismo, si en el momento de revisar al enfermo se encuentra éste en condiciones de ser dado de alta.

Si lo está, cualquiera sea el término transcurrido desde la infección fijarán el grado de incapacidad.

En cuanto a las lesiones o secuelas que presente el enfermo, de resultas directa o indirecta de la brucellosis, también informarán sobre el grado de incapacidad, aún cuando resulte curado de la fiebre ondulante.

Formulamos esta advertencia en razón de que ciertos facultativos, designados para dictaminar respecto a la incapacidad del enfermo a consecuencia de la fiebre ondulante, se limitan a responder si está o no curado, sin tener presente las complicaciones que la enfermedad origina.

Supongamos que un obrero, con tuberculosis latente o cualquier otra lesión, pero que le permitirían realizar sus tareas habituales, adquiere la enfermedad, luego lo dan de alta, curado de la fiebre ondulante, con reagravación de la tuberculosis o lesión, que le impedirán regresar al trabajo por la incapacidad parcial permanente, si es que el desenlace no es fatal.

En estos casos corresponderá indemnizar al obrero, pues de no haber adquirido la fiebre ondulante, el trabajador continuaría en sus tareas, llevando en su organismo la tuberculosis latente, quo no habría despertado o exacerbado a no ser el contagio de la enfermedad profesional.

Cuanto decimos sobre la tuberculosis podrá extenderse a to-

da otra enfermedad o lesión que incapacite al obrero por razones similares.

10.° — *Pronóstico y tratamiento.* Para Lafitte, el pronóstico es grave, a causa de la prolongada duración de la enfermedad, de las complicaciones que presenta, a menudo dolorosas, y en especial de "la incapacidad del trabajo", que deja largo tiempo después de la misma. Agrega que no es mortal, y que ésta sobreviene en el 2 % de los casos, aun cuando en ciertas epidemias de la mortalidad ha podido elevarse hasta el 6 y el 14 %.

Para Molinelli, Miyara y Basso, en la zona andina, la enfermedad es grave y arroja una mayor mortalidad (7.2 % sobre 166 casos en Mendoza, y en el litoral es menos grave, un caso fatal sobre 95 registrados).

Ruchelli, en su trabajo, da a conocer numerosos tratamientos, que nosotros resumiremos, remitiendo al lector que tenga un interés especial al estudio realizado por quien practicó ensayos de toda índole en los concernientes a la fiebre ondulante.

Este autor advierte, que si bien existe un considerable número de tratamientos, algunos de cierto valor curativo, la mayoría son completamente "inútiles".

Como tratamiento general, aconseja: higiene personal y del medio, habitación aereada, renovación de las ropas, desinfección de las orinas, deyecciones, vómitos, etc., Reposo en cama en los períodos febriles; alimentación copiosa en los períodos sin fiebre, abundantes líquidos en forma de infusiones, aguas alcalinas, etc., baños tibios. Para los fuertes dolores articulares salicilato de sodio a la dosis de 3 a 4 gramos diarios, la aspirina en igual cantidad y el piramidón de 1 a 2 gramos, los baños calientes o prolongados son un gran sedante para los dolores, combate la constipación con verduras y frutas, y a veces laxantes.

LIMPIEZA DE MARMOLES

Se frota el objeto con una mezcla de vinagre y piedra pómez finísima, valiéndose de una esponja. Después se lava abundantemente varias veces. Este procedimiento es aplicable al mármol blanco y al alabastro. Se agitan en una botella partes iguales de ácido sulfurico y jugo de limón y con este líquido se frota rápidamente el mármol valiéndose de un trapo. Se acaba la limpieza con una frotación de óxido de estaño.

Recomienda no administrar antitérmicos para la fiebre "porque es un elemento de defensa que hay que respetar".

Combate la astenia con 40 a 100 gotas diarias de adrenalina en varias oportunidades y las hemorragias con cloruro de calcio, ergotina, suero normal de caballo, etc. Inyecciones de neosalvarsán, sulfarsenol y solu-salvarsán, aplicadas precozmente, en dosis medianas, sostenidas y suficientes.

Medidas de prevención

1.°) La más importante de todas, en nuestro medio, es no permitir que los obreros concurran a las llamadas playas de matanza de los frigoríficos, sin estar provistos de calzado impermeable y *protector, pues de lo contrario corren el riesgo de que a través de* la piel, aún estando ésta sana, penetre el agente patógeno de la enfermedad, que sabemos circula en la sangre de los animales atacados de BRUCELLOSIS.

2.°) Gran higiene en las playas de matanza con riesgo continuado, para que corran los gérmenes arrastrados por el agua.

3.º) Tratar de ir eliminando, por inspección veterinaria, los animales que den la reacción de aglutinación positiva (serodiagnostico fundados en los principios de la sero-reacción de Widal).

A continuación agregamos el cuadro de la enfermedad:

BRUCELLOSIS O FIEBRE ONDULANTE PROFESIONAL

(Plazo fijado de responsabilidad: 120 días)

Enfermedad engendrada	Trabajos industriales susceptibles de provocar la Brucellosis
Brucellosis	Obreros de los mataderos, frigoríficos, establecimientos ganaderos, cremerías, etc., que tengan relación con las especies animales ovina, suina, caprina y bovina, o ya sean su carne, productos o sub-productos crudos.

NOTA. — La especie Brucella suis es la más virulenta para el hombre, y hasta el momento no se han producido casos; no así en la especie Brucella bovis, que es la forma más común hasta ahora en nuestro país, y de la cual ya se han producido muchos casos en los obreros de nuestros frigoríficos.


cerveza
salus
serrana
Clara
Super
Concentrada

no cometer un acto de injusticia, como lo constituiría el hecho de informar que el individuo no está enfermo, por la sola reacción negativa al método Huddleson.

c) **Reacción de Burnet.** — La intradermoreacción de Burnet, reacción de Burnet o prueba de Burnet, consiste en colocar debajo de la piel, a la altura de la parte anterior y superior del antebrazo, una gota de filtrado de cultivo de Brucella. Si la reacción es positiva, se produce un edema con rubicundez. Para Ruchelli, esta reacción es muy sensible, pues ante "un enfermo febril con síntomas de fiebre ondulante, una reacción claramente positiva nos permite confirmar el diagnóstico".

d) **Gérmenes localizados en los ganglios.** — Los métodos de investigación, practicados en los animales, sirvieron para demostrar que, no obstante el resultado negativo de las reacciones, era factible comprobar la existencia de "micrococcus melitensis" hasta dos años después de considerarlos completamente sanos. Zammit es quien experimentó sobre el particular, encontrando el germen en la leche y ganglios linfáticos, después de largo término.

Por tanto, es posible que en las personas acontezca el mismo fenómeno, de ahí que los médicos no podrían asegurar la curación

Propiedades Higiénicas del Limón

Los limones son un excelente remedio contra un gran número de indisposiciones. Por ejemplo: el jugo de un limón en medio vaso de agua, bebido antes de la comida, sirve para combatir el reumatismo, y es también un específico excelente contra las fiebres, si se repite el tratamiento por espacio de dos o tres días por la mañana.

Mejor todavía que el jugo, obra contra las fiebres intermitentes la corteza del limón ligeramente tostada y molida, a la dosis de 30 grs. en una taza de agua caliente, tomada una vez al día en el decurso de una semana.

El jugo de los limones es además de gran utilidad para combatir las diarreas caniculares, especialmente si al preparar la limonada se le agrega 8, 10 gotas de láudano, dividiendo el líquido obtenido en dos o tres dosis.

La limonada azucarada caliente es un buen remedio contra los restriados y provoca el sudor bebiéndola en la cama. El jugo de limón en café caliente, alivia los dolores y espasmos del estómago.

Si se bate una clara de huevo y se mezcla con el jugo de un limón, se obtendrá un líquido eficaz contra la ronquera. Tómese una cucharadita cada media hora. Finalmente el doctor Muller recomienda el empleo del jugo de limón en el tratamiento de las llagas, asegurando haber obtenido con soluciones acuosas de dicho jugo al 20 % aplicadas mediante compresas, la cicatrización de llagas rebeldes.

Conforme a los estudios practicados por hombres de ciencia, señalaremos a continuación las distintas maneras en que el germen Brucella penetra en el organismo.

Se aceptaba por lo general que la fiebre ondulante o brucelosis atacaba a las personas que tenían contacto con las cabras o consumían queso o leche de cabra u oveja.

Estudios posteriores demostraron cómo las personas, residentes en los centros industriales, enferman por el contacto directo o indirecto con animales bovinos, suinos, caprinos u ovinos, o sus productos, en lugar de la ingestión de leche cruda o alimentación con queso fresco.

Si un cabrero o pastor, que deja transcurrir su vida en los lugares apartados de los centros de población, y se alimenta con la leche cruda que obtiene del ordeñe de sus animales y del quesito que elabora, enferma de fiebre ondulante, no existirá la menor duda de que el animal, la leche o el queso provocaron el contagio. En cambio, no tendrá el mismo origen la brucellosis que se presenta en un obrero de frigorífico, matadero, feria de ganado, rodeos de hacienda, marcación o señalamiento de ganado, usinas de leche, cremerías, fábricas de queso, curtiembres, carnicerías, etc.

Por estas circunstancias, el medio ambiente influye en forma notable para la producción del contagio, conforme lo demuestra Molinelli en la Argentina y el Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana en la República de Chile.

Ruchelli reconoce entre las fuentes de infección: "los productos crudos de lechería (leche, manteca, crema cuajada, quesos fres-

---

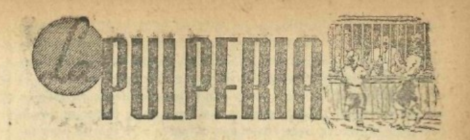
CULTIVO DOMESTICO DEL MIOSOTIS

El Miosotis o "no me olvides" cuyas flores constituyen uno de los más bellos ornamentos de las praderas en mayo, puede dar lugar a un curioso cultivo.

Se ponen los tallos de las inflorescencias en una taza llena de agua y se dejan expuestos en una ventana al aire libre; de cuando en cuando, se sustituye el agua evaporada. Al cabo de unas tres semanas se verán aparecer en las partes sumergidas de los tallos unas raíces filiformes blancas, las cuales formarán poco a poco una suerte de red en la superficie del agua.

Las flores se conservan muy frescas salvo las que eran ya algo viejas al comenzar el procedimiento. Al propio tiempo se van abriendo nuevos capullos, formándose así un mazo de flores que dura cerca de un mes.





En la escenografía campera del sesenta, la pulpería es indispensable. Su rol importante en el comercio del interior, acusa el reflejo de la ciudad, y constituye la piedra fundamental del pueblo. Pesadas carretas establecen a través de dilatados períodos y caminos chúcaros, un contacto de provisión con la metrópoli.

De material o de adobe una gruesa pared, la envolvía del exterior, protegiendo la habitación de la familia del pulpero, el depósito de mercadería y el despacho propiamente llamado pulpería. La azotea chata y cuadrada estaba soportando un cielo salvaje de cientos de kilómetros en redondo y millones de kilómetros para arriba. Pocas aberturas al campo y las pocas, bien protegidas de hierros. Blanca y perdida en lo inmenso, parecía una gringa pálida y asustada entre los brazos de un criollo verde y grande. Se comprende que se encarcelara ella misma. Una reja mostraba preso al pulpero; como si estuviera preso por ladrón. Por entre los barrotes se efectuaba el trasiego de mercaderías, o el trueque de productos. Eso al principio, después cuando el ambiente se llenó de confianza, el pulpero se echó a la espalda la reja, y dejó abierto el negocio, corriendo al mostrador y habilitando el espacio necesario para rueda de los vecinos.

El pulpero es digno de un breve detenimiento. Su figura se mueve y acciona en esta estampa antigua con un perfil pintoresco que atrae el humorismo y la crítica de sus contemporáneos. A veces está amasado con una levadura bondadosa y es semidiós del pago, pero las más de las veces es la sanguijuela del paisano. Trasplantado de Europa, poco nota el cambio de atmósfera y una salud en ebullición le brota por los poros. Es grueso, retacón, mofletudo, una luna colorada encima de los hombros y sobre la luna una boina o un cojinillo de pelo latino, revuelto y castaño. Los brazos desnudos hasta más arriba de los codos, son redondos y macizos y tapizados de un vello largo. El pulpero es impermeable a la amistad,

tiene a raya a su clientela. De su presencia íntima nadie conoce nada; de su presencia física, sólo se conoce la mitad. Es un fenómeno porque detrás de su negocio, es la mitad de un hombre, desde el vientre para arriba, que se mueve, gesticula, vende y acapara el jornal del peón. El pulpero es un juego de sapo, donde no falla la moneda del paisano. La boca abierta absorve hasta la pelusa de los cintos. El mostrador tiene una chapa de imán, a la cual se pega todo patacón o cobre que rueda entre el gauchaje. Hay un desprecio del criollo para el extranjero comerciante, pero el pulpero tiene un pararrayos de indiferencia.

Dentro de su pulpería, barco en la campaña, su brújula es la especulación y así viaja por épocas de conmociones revolucionarias y de modorras aplastantes, en busca de una costa: el capital.

La pulpería es una especie de corazón y estómago al mismo tiempo.

Como la necesitaban, la estaquearon con árboles y la ataron con tientos de caminos para que no se fuera.

Su múltiple actividad se evidencia en lo heterogéneo de su función. Es despensa. Desde el bacalao y las velas, hasta el gofio y el naco. Géneros, caña, botas, ponchos, etc. Los colores se asoman ruidosamente y guiñan los ojos. Los olores fuertes se entretienen en picotear el aire. Es además Banco de préstamos. Allí se fía y además se presta. El tipo de interés, es la consecuencia lógica del interés en el préstamo. Los pagarés se hacen con palabras y se cumplen o no se cumplen. El pulpero tiene su libro de memorias en que anota la historia financiera de su cliente. ¿La altera? A veces sí. Pero vaya por los otros... Esto siempre sucede. Es además oficina de comunicaciones. Un nudo vital al que llega la vibración del mundo, a veces de tan lejano, fabuloso. La palabra escrita se detiene aquí, antes de llegar a los ojos del destinatario. Es además,

estación de diligencias. Descansan las personas y las bestias. Se duerme por horas el ajetreo y la pulpería se llena de voces nuevas que se enredan entre los mates colgados del techo y los botellones alineados en los estantes. Es además, punto de orientación, de donde salen las cuatro flechas cardinales, como cuatro gallos que cantan las rutas. "Dos leguas más allá de la pulpería del bizco", "Mesmo frente a la "Blanquiada", "Torciendo pa'la izquierda de "La Estrella". Es además lugar de citas donde el gauchaje trenza sucedidos y comenta la actualidad. Es la variación: truco, tabaco, ginebra, contrapunto, bordoneo, risa, grito, blasfemia, emoción: vida.



La pulpería queda estampada en la literatura gaucha, con un marco entre romántico y pintoresco.

Antonio Vega (h.)

Marcos dorados

Para preservarlos de las moscas se pintan con una ligera capa de aceite de laurel, cuyo olor ahuyenta a los insectos.

Una ligera solución de goma arábiga, mezclada con clara de huevo disluída en agua forma un barniz solidísimo que se puede aplicar a los marcos dorados y en general a todos los dorados en madera.

BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY

Capital	5:000.000 00
Fondo de Reserva	3:000 000.00
Provisiones	15.672.740.8'

Sección Fomento Rural y Colonización

Capital	5:000.000 00
Fondo de Reserva	1:433 283 81
Provisiones	1:136.306.91

Presidente, Doctor Horacio Ros de Oger
Vice Presidente, Ingeniero Jaime A. Botet

Vocales: Doctor Octavio Rodríguez Grolero
Escribano, Eduardo L. Simón
Doctor Damián Vivas Cerantes

Gerente, Contador, Juan Rodríguez López

Secretario General, Don Antonio Berguer

Sub-Gerentes: Escribano, Gerardo M. Romero
Ingeniero, Armando Aresti Hervé
Ingeniero Agrimensor, Cipriano A. Lasserre

Plaza de la Constitución.

MONTEVIDEO.



Existe entre la gente que habita nuestra campaña un gran temor a las picaduras de estos reptiles venenosos, temor hasta cierto punto exagerado, ya que son realmente excepcionales, los casos publicados como mortales.

Las víboras pertenecen al orden de los ofidios y dentro de éstos, interesan desde el punto de vista médico e higiénico las familias de las culebridas y las viperidas. En el Uruguay, de las familias de las culebridas solamente son venenosas algunas corales, pero hasta el presente no se han constatado casos de picaduras por estos ofidios.

Las que en realidad tienen importancia para nosotros son las vipéridas, especialmente el género Crotalus, representada al norte del Río Negro por la víbora de cascabel; y las del género Bothrops representada por dos especies: la yararaca y la crucera.

Estos ofidios se confunden fácilmente ya que su coloración es muy semejante, pero existen caracteres distintivos que permiten ser identificadas por los expertos. La víbora de cascabel termina su cola con una formación córnea, mientras que la crucera presenta sobre la cabeza una Y griega de color blanquecino, que se confunde con una cruz, de donde ha adquirido su nombre. La yararaca no posee ninguno de estos caracteres distintivos.

Estas víboras muerden por actos defensivos o para llenar una necesidad fisiológica, es decir, para alimentarse. Al hombre lo pica cuando se cree atacada; a los animales para asegurar su alimentación.

La sustancia tóxica está constituída por el producto de secreción de dos pequeñas glándulas que se encuentran situadas en ambos lados de la cara, por detrás de los ojos, y cuyo canal excretor se continúa con el canal dentario de cada uno de los dos grandes dientes implantados en la parte anterior del maxilar superior, por delante y afuera de las filas de dientes maxilares.



La inoculación de estas sustancias tóxicas, en el hombre, provocan síntomas de orden general y síntomas de orden local. El veneno de la víbora de cascabel es un veneno neurótropo, es decir, que tiene predilección por el sistema nervioso, y determina parálisis o paresias, por lo general de orden periféricas. Resumiendo, podemos decir, que los síntomas generales predominan sobre los síntomas locales.

El veneno de las víboras crucera y yararaca es un veneno hemocitolítico e histocitolítico, es decir, que los síntomas predominantes son los locales, pues en el lugar de la picadura aparecen zonas de necrosis (muerte de los tejidos), edemas acentuados, hemorragias, etc. Son más raros los síntomas de orden nervioso.

El doctor Juan M. Briz, presentó a la Sociedad Médico Quirúrgica del Centro de la República, en Enero de 1937, un trabajo sobre las picaduras de víboras, del cual hemos extraído muchos conceptos para escribir estas líneas. En ese estudio, manifiesta que el factor clima juega un rol importante, ya que es en las estaciones estivales cuando se constatan mayor número de accidentes.

El tiempo de aparición de los síntomas patológicos provocados

por la inoculación del veneno es variable. El doctor Briz que tiene experiencia en la materia dice que él ha variado desde menos de media hora hasta 405 horas después del accidente.

Cuando se refiere a las manifestaciones clínicas por él constatadas, en el norte de la República, manifiesta, que han sido de una sintomalogía pobre, predominando siempre los síntomas locales siguientes: edemas, congestiones, trastornos vasculares, equimosis, etc., sin grandes síntomas de orden general.

La evolución de los estados patológicos determinados por las picaduras de víboras es casi siempre benigno, pues fuera de los síntomas focales o de las pequeñas hemorragias de orden general, no se observan casos graves, sobre todo si los pacientes se someten de inmediato a los tratamientos prescriptos por sus médicos.

Actualmente existen sueros antiofídicos que deben ser siempre aconsejados y que deben ser empleados, en todos los casos por más benignos que sean.

Los más usados son los polivalentes del Instituto Butantan (Brasil), y el antiofídico argentino.

Los médicos del interior de la República que son los que tienen más oportunidad de tratar estos accidentes, manifiestan que es suficiente una dosis de 20 o 30 c.c., ya que esa dosis tiene una acción profiláctica frente a las posibles complicaciones o secuelas.

Resumiendo, podemos decir: 1.° que los accidentes ofidicos no son muy frecuentes debido al constante exterminio de las víboras por nuestra población rural.

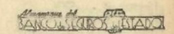
2.° que los estados patológicos que determinan las picaduras de víboras son de carácter benigno sobre todo si consultan precozmente al médico y reciben la dosis adecuada de suero antiofídico.

3.° que la ligadura del miembro por encima de la picadura (que

---

LIMPIEZA DE MEDALLAS Y MONEDAS

Las medallas y monedas antiguas, de cobre o de bronce, tiene una pátina que constituye uno de sus principales méritos. Pero a veces conviene limpiarlas y entonces se tienen en un baño de zumo de limón o de vinagre hasta conseguir la disolución del cardenillo, etc. En general bastan 24 horas de inmersión; una permanencia más prolongada no tiene, con todo, inconveniente alguno, pues aquellos ácidos atacan los carbonatos, los óxidos, etc., pero no los metales.



es lo que habitualmente hacen los accidentados), puede llegar a ser contraproducente en aquellos casos en que sea la yararaca o la crucera el ofídico agresor, pues el veneno excretado por éstos, provocan lesiones locales que se agravan por las perturbaciones circulatorias que crea la ligadura, ya que esa maniobra favorece la grangrena.

4.° que como medida profiláctica sería necesario que los que están expuestos a tales accidentes se protegieran los miembros inferiores con botas, ya que se descarta las ventajas que ello traería aparejado.



Hecho de barro criollo tenía la sensibilidad humanizada del suelo nativo. Arrancado de lo hondo como una raíz de ceibo, percibía la vibración de lo subterráneo, de la emoción secreta del campo que, viene desde abajo, entre las gargantas de agua y las espaldas de tierra, a salir por los pastos y por los brazos abiertos de los árboles. El payador sentía esta emoción. Era un oído sutilísimo pegado al suelo. ¿Sus ojos? Andaban pialando panoramas: Un cielo celestón desflecado en viento. Una loma con una cresta verde de ombúes. Un arroyo ágil como yarará que se prende del talón de un cerro. Un churrinche, golpe de sangre sobre un tronco de tala. Desencajado de la mobilidad, un bagual que resopla. Un rancho que vicha por un ojo solo. La mañana que abre y la noche que cierra; y el medio día que enerva o afloja los nervios. Todo lo que tenía color, luz, vida, ensueño; se lo llevaba de arrastro como una tropilla, una tropilla de panoramas. Adelante él, señor de todo aquello por la gracia de Dios, sintiéndolo más que lo demás sin saber por qué. Era un cosquilleo de adentro, sin explicación, y una filtración de imágenes a través de su mentalidad rústica y virtuosa.

Eso lo que le llegaba de la naturaleza. Lo que refundía en sí del sentimiento colectivo de los seres, ya era más produndo todavía, porque eran panoramas de estados espirituales. El amor, el coraje, el sentido de la libertad, la rebelión ante la injusticia, la ternura del recuerdo, la amistad...

Era en lo genuino, un paria. Desaclimatado en la tolerancia, no toleraba nada. Se cansaba de ver siempre lo mismo, y las mismas caras. Idéntico paraje siempre, lo asfixiaba. Era el ánimo del campo, vale decir, el alma en movimiento.

Primero anduvo solo, venía de lo nativo, y un día le presentaron una española que de lírica, tenía las fibras del corazón al aire. Era entre morena y rubia, con unas voces dulces que lo enredaron fácil.

Cuando se quedó solo con ella, le acarició aquellas maravillosas curvas de mujer, y comenzó el más inteligente, puro y poético diálogo de macho y hembra en suelo criollo. Desde entonces, solo la muerte habrá de separarlos. Ella tenía una mariposa de nácar en el pecho, y cuando él tocaba las fibras de su corazón, la mariposa parecía que iba a volar en un triste.



Melancolías y lloros, que así es el canto del criollo y el rasgueo de su guitarra: tristón.

El payador pudiera imaginarse que es un sol gaucho, alrededor del cual giran los acontecimientos, las leyendas, y forman rueda como astros menores los varones fuertes del pago, para oírlo en las noches infranqueables.

Payador. ¿Qué etimología tiene esta palabra? Según W. Jaime Molins, que ha cruzado el límite imaginario del gauchismo, y escu-

driñó el origen de la palabra madre; payar o pallar, en tierra boliviana, resulta ser de raíz indígena, del idioma quechúa o quechúa aymará. Payar o pallar correspondería al trabajo en indios jóvenes, de la selección de metales en estado mineral. Este trabajo se acompañaba para hacerlo más distraído de cantos de contrapunto, o lo que se le llamaba por extensión "payar o pallar". Tal sería el origen centenario de "payador" a través de las deducciones del señor W. Jaime Molins.

El payador está dispuesto al contrapunto. El contrapunto es un duelo de imágenes, de agudezas, de filosofías simples y profundas.

Dice Martín Fierro cuando se enfrenta al Moreno:

Temple y cantaremos juntos,
Trasnochadas no acobardan,
Los concurrentes aguardan
Y porque el tiempo no pierdan
Haremos gemir las cuerdas
Hasta que las velas no ardan.

Pero cuando se aparta de su adversario, sigue cantando solo, dándole suelta a lo de adentro, aunque su nombre sea payador.

Se le llama cantor, pero payador es un título de más jerarquía. A veces el renombre subsiste a la persona material, como en el caso de Santos Vega. Su trabajo lírico que siembra en el aire, parecería perderse sin consistencia de plástica o expresión gráfica que lo sujete en la memoria del tiempo. Peró ha llegado en oportunidades a emocionar tan acertadamente, por instinto, al ambiente en que ha actuado que, se forma su historia artístico - campera, y queda perpetuada en letra de molde.

Cuando su pingo acorta el trote y echa pié a tierra, lo esperan las preferencias masculinas, no digamos nada de las femeninas. Los

hombres lo escuchan en la pulpería, debajo del vigía verde, después de la doma y de las esquilas. Las mujeres en la penumbra de una noche, mientras la luna guiña entre las hojas y la estrella más arriba, *parece de azúcar como el corazón de ella.*

En las guerras civiles, su cordaje y su voz, traían un poco de sentimiento a los instintos bárbaros desbocados. Su pelo abundante, llegaba a veces, casi a los hombros, como si fuera un atributo romántico que definiese más firmemente su perfil. La camisa abierta, el chiripá, las bombachas constituían lo más esencial de su indumentaria. El poncho era una especie de carpa para el viento, el frío o la lluvia, donde se guarecían él y la española.

Era arrogante hasta la provocación o suave hasta nimbarse pájaros gauchos, como el franciscano místico. Todo era según la corriente de emoción que surcaba su paraje íntimo. Necesitaba de esa inquietud constante y móvil, para agilizar en una gimnasia de pensamiento y sentimiento, su estro indo americano.

Recordar al legítimo payador es ver a través del monte de los años que espesa cada vez más, su figura de mágica atracción popular, en aptitud de enamoramiento sobre su guitarra; y percibir imaginariamente su timbrada voz.

Antonio Vega (hijo).

Agosto 1941.



Una Verdadera Plaga Doméstica
LA CHINCHE

La chinche madura, bien crecida, es un insecto pardo, sin alas, entre 1|4 y 3|8 de pulgada de largo.

Cuando está harta de sangre el cuerpo pierde su forma delgada como papel y se hace más largo y henchido, y la sangre le da una apariencia más rojiza. La diferencia de forma, debida a la cantidad de alimento que el cuerpo contiene, conduce a menudo a encuestas sobre cuántas clases de chinches infestan los hogares. Hay solamente una especie que habitualmente ataca al hombre y se establece en sus moradas en cantidades que hacen necesarias medidas de contralor. Nunca se ha comprobado que las chinches sean portadoras de enfermedades.

Son insectos chupadores. Las partes de su boca están modificadas, formando un pico largo, agudo o proboscis, que se introduce en la piel y a través del cual extraen la sangre. A una chinche bien crecida le lleva de 3 a 5 minutos, si no se la molesta, para saciarse de sangre. Una vez llena del todo se retira a su escondrijo, donde permanece varios días para digerir su comida. Cuando vuelve el hambre sale de nuevo en busca de aquélla.

Alimento de las chinches

Se alimentan de la sangre caliente de animales, principalmente de la humana. A veces las chinches abundan en gallineros, alimentándose de las aves durante la noche. Conejos, chanchitos de la India, ratas blancas, canarios y otros animales domésticos pueden debilitarse por la pérdida de sangre, debido a ataques de chinches.

Muchos creen que se desarrollan en los árboles y pueden subsistir con la savia o con los jugos secos de la madera estacionada en las casas, pero no hay evidencia de que esto sea cierto. Además, las chinches no pueden extraer su subsistencia de la basura de las rendijas de los suelos y otros lugares en los edificios. Una creencia muy persistente, y sin fundamento, es que la madera vieja de pino engendra chinches.

Normalmente son nocturnas. Apagadas las luces, emergen de sus escondrijos en busca de comida. A veces, cuando muy hambrientas, saldrán de día para comer, cuando haya poca luz. Sus hábitos, normalmente nocturnos, se modifican necesariamente cuando infestan muebles en salones de descanso de tiendas, asientos de teatro, oficina y similares, no frecuentados por personas durante la noche: *en tales lugares frecuentemente atacan a las personas durante el día.*

Al morder inyectan un fluído dentro de la piel, el que les ayuda a obtener la sangre. En muchos casos tal mordedura no produce irritación, por lo que el atacado no se entera; pero muy a menudo la piel se irrita, a causa del proceso de la mordedura, produciéndose la inflamación y ronchas, acompañadas de gran comezón.

Olor

El olor ofensivo, asociado con una fuerte invasión, de larga permanencia, es el resultado de un líquido aceitoso emitido por el

1. — *Vista dorsal de una chinche madura, muy aumentada, antes de saciarse.*

2. — Vista dorsal de una chinche madura después de saciarse en sangre. La dimensión de su cuerpo y su apariencia quedan alteradas.

3. — Cáscaras de hueves de chinche, mostrados de perfil, unidos al borde de una hoja de papel. Muy aumentados.

4. — Diagrama de una chinche en actitud de alimentarse. Nótese la trompa agujereando la piel.

5. — Larva de chinche recién empollada. — A, vista desde abajo. B, vista desde arriba. Muy aumentada.



insecto, por dos glándulas odoríferas, que se abren por dos orificios separados sobre el lado inferior del tórax, entre las bases del segundo y tercer par de patas a cada lado.

Cómo se esparcen

De varias maneras. Se arrastran libremente entre sus víctimas y escondrijos, pero no emigran de habitación en habitación o de casa en casa como muchos han creído. Probablemente la ropa, equipaje de viajeros y visitas, muebles de segunda mano y lavado hecho fuera de casa son los principales medios de propagación. Los operadores de lugares de reunión pública tienen que guardarse de invasiones de chinches traídas a sus establecimientos por los clientes.

Desarrollo normal

La hembra madura, bajo condiciones normales, se dice que vive de 6 a 8 meses y pone tanto como 540 huevos, aunque probablemente 200 es un promedio ajustado. Cuando son favorables la temperatura y condiciones alimenticias ponen un promedio de 3 a 4 diarios. Nunca a una temperatura inferior a 50 grados F. y muy pocos entre 50 y 60, mientras que la puesta máxima ocurre solamente sobre los 70 grados F. y cuando la hembra tiene amplia oportunidad de alimentarse. Las hambrientas pronto dejan de poner huevos.

A temperaturas sobre 70 grados F. los huevos empollan entre 6 y 17 días; a menor calor ambiente pueden hacerlo durante 28 días.

Selección de PONEDORAS

En toda explotación avícola, aún de regular importancia, es necesaria la selección de ponedoras, ya que éstas nos permite alcanzar un perfeccionamiento tal en la producción animal (en este caso producir huevos) que paga con creces la dedicación y esmero de quien se empeña.

En dicha selección hay dos puntos fundamentales que deberemos tener en cuenta: el primero, la conformación exterior del ave, y el segundo la implantación del nido trampa, cuyo uso se ha generalizado de un tiempo acá, siendo su empleo harto común en todos los establecimientos importantes y de cuyos benéficos resultados ya nadie duda.

El primer punto indica la necesidad de elegir en un lote un plantel selecto, cuyos animales reunan, así como las características propias de la raza que cultivamos, los signos exteriores de fecundidad que nos den la impresión de que ese animal tiene la tendencia o no para determinada función.

En avicultura tenemos un tipo de conformación ideal, es decir: un tipo standard de producción, y basado en él podremos distinguir la aptitud e inclinación natural de las aves.

Nuestro tipo, diremos así, sería entonces la gallina que tuviera cabeza bien formada, pico corto, ojos grandes, vivos e inteligentes, cresta, barbillas y orejillas de subido color rojo, suave al tacto, pescuezo fino, de acentuada feminidad, de plumaje apretado, dorso ancho, buen desarrollo del tren posterior, abdomen lleno y suave, lo que indicaría que por mayor ensanchamiento de su cavidad abdominal habría un amplio campo para el desarrollo de los órganos reproductores.

Algunos autores, sin embargo, aseguran que esta última condición caracteriza más bien a la gallina que ya ha puesto. No obstante, en la polla virgen, esta conformación es un síntoma, sino de



gran fecundidad, al menos de una disposición para producir huevos gordos.

Dando importancia suma a la separación de los huesos pélvicos, los criadores americanos creen haber encontrado una fórmula cierta en lo que a producción de huevos se refiere.

Dicha operación la realizan por medio de una palpación en la parte posterior del ave y llegan a la conclusión de que la distancia media de un dedo entre las puntas de los huesos pélvicos, indicaría una mala ponedora; de la de tres dedos, en cambio, denotaría lo contrario.

También se puede citar la decoloración del pico y de las patas en las aves de tarsos amarillos (Plymouth, Rhode Island, Leghorn, etc.), en el período de puesta. La fuerte coloración de aquellos en tiempo de postura indicaría una mala ponedora.

El ano es otro factor de importancia. En épocas de inactividad tiene un color amarillo y se encuentra apretado y duro; cuando se acerca el período de poner y mientras él dura, adquiere dilatación acentuada y un tinte blancuzco-rosado, siendo húmedo y contráctil, conservándose así a todo lo largo del período de postura.

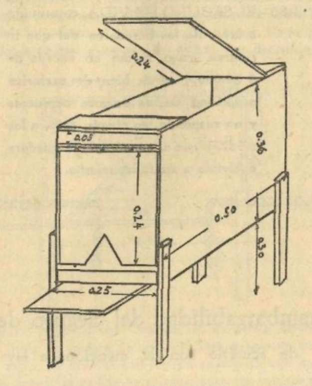
Una vez que cesa éste, vuelve paulatinamente a su forma y color primitivos.

La relación estrecha que existe entre la intensidad en la postura y la muda nos demuestra que cuanto más tarde cambia de plumaje la gallina, más extenso ha sido su período de puesta y por consiguiente ha dado mayor cantidad de huevos.

Con esta base ya tendremos la mitad del camino recorrido.

La otra ya es mucho más costosa, no en lo que a desembolso se refiere (ésto cuando la cría es extensiva y las aves están generalmente a cargo del mismo avicultor, porque siendo la cría intensiva, devengaría gastos de personal, etc), sino al tiempo que se pierde

con el control riguroso del nido - trampa, ya que como la gallina queda encerrada en el nido, durante la mañana se harán frecuentes visitas al gallinero para sacarlas de los nidales, habiendo necesidad de que las aves salgan cuando antes por razones elementales que *sería obvio destacar.*



Pero veamos: una vez elegidas las gallinas en mérito a su conformación exterior, dispondremos de un parque adecuado en el cual colocaremos, preferentemente contra la pared del gallinero o en un cobertizo techado y a la sombra, una serie de nidos - trampa.

MOSCAS

Precauciones. — Estos molestos insectos son además peligrosos por la facilidad con que pueden transmitir gérmenes de enfermedades, pués no existe inmundicia sobre la cual no se posen. Por esto conviene mantenerlos alejados en lo posible, especialmente de la cocina y de toda suerte de materias alimenticias.



Ley 2 de Julio de 1896

· 1180 – EL SEGURO DE VIDA, constituido a favor de los herederos del que lo contrae, cuyo monto no exceda de **$ 20.000.-, es un bien de exclusiva propiedad de los mismos herederos y no responde, en ningún caso, a los créditos que el constituyente quedare debiendo a su fallecimiento.**

La inembargabilidad del Seguro de Vida

de acuerdo con la mencionada ley

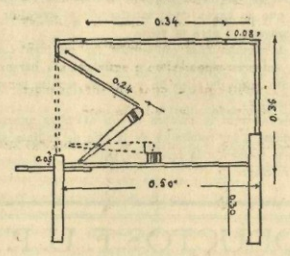
OBLIGA AL ESPOSO Y PADRE

a iniciar o aumentar su previsión en el

Banco de Seguros del Estado

Avenida AGRACIADA esquina MERCEDES

La construcción de éstos es muy fácil. Con cajones de kerosene o mismo con listones, haremos el nido con una tapa en su parte superior (ver figura) para facilitarnos la recolección de los huevos y limpieza de los nidos, y que nos servirá, asimismo, para retirar las aves una vez controladas. Colocaremos una puerta de vaivén sujeta con tres bisagras a la parte superior del cajón; a dicha puerta se le hará un pequeño corte triangular en su parte inferior, para que la gallina introduzca el pescuezo y al realizar cierta presión hacia adentro, la puerta se levante, permita el paso del ave y caiga.



En la parte baja del nido - trampa, en su borde, colocaremos un pequeño listón de madera de un centímetro de espesor por todo lo largo del cajón. La utilidad que reporta es impedir que la puerta siga el vaivén cuando la gallina ha entrado, pues una vez que pasó la puerta cae hasta el listón no pudiendo seguir por impedírselo éste.

PARA ADORNAR JARDINES

En Inglaterra se emplea mucho el procedimiento que vamos a indicar para obtener dibujos con césped florido. Se empieza por ejecutar en tamaño natural, sobre papel, el dibujo que se quiera obtener; después se hacen adherir en el dibujo, por medio de gelatina que se mantiene húmeda, las semillas escogidas; se coloca el dibujo en la maceta o parterre que se desee decorar y se cubre con poca tierra. Las semillas germinan, el papel se descompone, formando parte de la tierra y el dibujo queda reproducido con toda fidelidad.

Por medio de anillos colocados en las patas de las gallinas, fácil será apuntar en una libreta que llevaremos al efecto el número que tenga el animal sometido a experimento y de esta manera aseguraremos el control de tal modo, que tengamos mensualmente un estado detallado con la puesta individual.

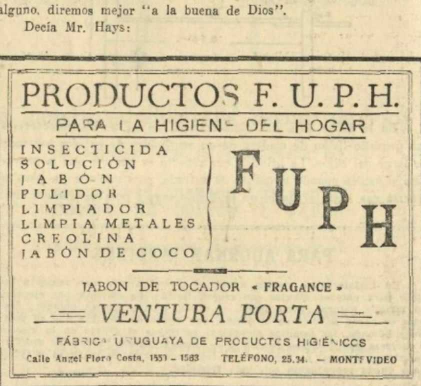
Basados en las cifras de aquella libreta, seleccionaremos las mejores aves, la de más alto rendimiento mensual (casi siempre es preferible controlar la postura cada treinta días), para aparearlas con gallos hijos de madres de probada aptitud a la puesta.

Aquellas que no hayan dado satisfacción al avicultor, se dejarán para el consumo o para la venta.

Al cabo de algunos años contaremos con un plantel selecto de alta postura; entonces palparemos la realidad, nos daremos cuenta hasta que punto puede la selección y cuántos son los beneficios que reporta al avicultor.

Cabe recordar aquí la palabra de un avicultor americano, Mr. Hays, refiriéndose a los resultados de la cría de gallinas sin control alguno, diremos mejor "a la buena de Dios".

Decía Mr. Hays:



"El aumento del costo alimenticio, de la mano de obra, edificios y equipos, junto a la competencia actual, hace de importancia cada vez más vital la producción eficiente de huevos. La producción cuantiosa de huevos está estrechamente ligada con la producción eficiente y económica que interesa a todos los criadores. En las condiciones de nuestro país, la gallina ordinaria, sin control, no deja cuenta. Sólo aves criadas y alimentadas para la postura pueden desempeñar ese papel".

Agregaba que: "En la Estación Experimental de Massachusetts, la producción se elevó en 7 años de 114 a 200 huevos".

Profundizando un poco más a las consideraciones hechas, debemos decir que en la selección de caracteres exteriores al igual que en todos los seres vivientes existen excepciones y se han visto ejemplares que aún reuniendo todas las características de fecundidad, son impotentes o no dan, en su descendencia, más que productos endebles y raquíticos.

Por eso, aún teniendo en cuenta que muchas veces los signos exteriores son fieles consejeros del camino a seguir, no siempre podremos obtener bajo ese método seguros triunfos.

A este respecto escribía un técnico de una escuela experimental de Estados Unidos, que:

"Al practicar la crianza sistemática para la producción de huevos, la selección debe desempeñar un papel importante en escoger los machos y las hembras. En los primeros dos años "una selección de la masa" da frecuentemente buenos resultados, pero al seguir ese sistema no se notaría una continuación en la mejora. El término "selección de la masa" significa tan sólo que la de hembras

---

EL PERFUME DE LAS FLORES

Extracción. — Colóquense las flores, hojas, etc., aromáticas, en una caja de hoja de lata; se vierte encima glicerina, hasta cubrirlas y haber expulsado todo el aire. Se tapa la caja soldándola y se abandona en lugar fresco por espacio de un año. Pasado este tiempo, se extrae la glicerina, exprimiendo la masa, y se obtendrá un líquido poco coloreado y muy oloroso.

Las materias olorosas se pueden extraer con vaselina; cuando ésta esté saturada de perfume, se lava con alcohol, el cual disuelve nada o muy poco de la vaselina y en cambio se apodera del perfume que conserva. Cuando todo el aroma haya pasado al alcohol se decanta este disolvente y se le añade agua para que separe la esencia.

con el mejor record de postura y de machos hijos de madres de elevada producción, para los apareamientos".

"Después de estos primeros años, debe basarse la selección en los caracteres específicos, más bien que sobre el record total de la postura, porque éste depende de diferentes combinaciones de caracteres heredados".

Es que hoy ya nadie duda de la importancia que tiene para la cría de las aves el conocimiento de los principios de genética y de que la herencia fija en la descendencia las aptitudes de los progenitores.

Los criadores americanos han hecho adelantos asombrosos siguiendo esta interesante rama biológica y pudieron alcanzar progresos notables.

Resumiremos entonces, que los criadores que gustan del placer de tener satisfacciones como las que reportaría el llegar por medio de tesoneros esfuerzos a conseguir un plantel de alta producción, se deberían inclinar hacia la determinación de los factores hereditarios y seguir atentamente la forma en que son trasmitidos a la descendencia, para poder manipularlos de tal manera que al combinarse con éxito algunos de los caracteres deseables, se pudiera llegar a una raza pura, reproductora de esos caracteres.

A pesar de lo expuesto en último término, consideramos que por medio de una rigurosa selección de caracteres exteriores y nidos-trampas, podemos llegar a una producción anual que nos deje un buen remanente.

Julio 28 de 1941.

HECTOR A. BULA TABARES



En unas líneas del almanaque de 1941, citábamos las ventajas de orden económico que representaba para los criadores de ovinos, la selección de sus majadas, en el sentido de buscar la superación en cantidad y calidad de lana por cabeza. Exponíamos también el procedimiento para llevarlo a la práctica y dábamos un ejemplo, sobre el resultado que lógicamente podía esperarse. Ahora hemos completado unos datos que estábamos anotando desde el año 1931 y en la esperanza de que puedan interesar los haremos conocer.

Describiremos lo que se hizo con una majada general que en el año 1931 se había comprado para poblar un campo natural de mediana fertilidad, algo pedragoso, con buenas aguadas, no apto para agricultura y adecuado para la cría de lanares.

El mejoramiento de dicha majada se encaró sobre la base:

1.° Selección en el sentido de obtener: uniformidad en la buena conformación de las ovejas y un mínimun razonable en el peso de los vellones.

2.° Utilizar buenos carneros mejoradores.

3.° Explotar la raza mejor adaptada a los fines perseguidos de doble propósito es decir, lana y carne.

4.° No pasar de la cantidad de 185 lanares cada 100 hectáreas de campo. En la esquila de 1931 empezamos a determinar el peso de los vellones de los componentes de la majada, no podíamos ser muy exigentes al principio, pues nos hubiéramos quedado sin ovejas, y, por lo tanto, fijamos kilogramos 2,500 como mínimun para las hembras (promedio general en la zona) y 6 kilogramos para los carneros. Fué necesario eliminar un determinado número de ovejas y casi todos los carneros, que a pesar de ser de buena procedencia no llegaban a colmar nuestras modestas aspiraciones. Fué así, que comprando buenos carneros, y continuando con mucha constancia durante los años siguientes llegamos a 1935, en que y

exigíamos un mínimun de kilogramos 2,800 para las ovejas y 7 kilogramos para los carneros.

CUADRO Nº 1

Kgs. de LANA por ANIMAL

Ks. 4. 3.9 3.8 3.7 3.6 3.5 3.4 3.3 3.2 3.1 3. 2.9 2.8 2.7 2.6 2.5 2.4 2.3

Años 1931. 32 33 34 35 36 37 38 39 40

Por el cuadro número 1 podrá apreciarse la evolución en un sentido favorable de la cantidad de lana, con los altibajos propios a las condiciones de cada año. Queremos destacar que a los efectos de determinar la productividad de un campo en el caso particular

de la lana, debe siempre referirse a los kilogramos obtenidos por hectárea, y no lo producido por cabeza. Considerando así nuestro caso, en el cuadro número 2 hay tres columnas para mayor claridad con los valores correspondientes. En el cuadro número 3 se dan los valores del precio de venta de la lana del decenio 1931-40, y el promedio que es de $ 7,66 los diez kilogramos. Las cifras comparativas de la tercer columna del cuadro número 2, tomando las del año 31 y 40, respectivamente, nos dan a favor de este último un plus valor por hectárea, de $ 1,77.

CUADRO N.° 2

AÑO	Promedio por vellón	Promedio Kgs. por Hectárea	Promedio en efectivo por Hectárea
1931	Kgs. 2,400	Kgs. 4,440	$ 3,40
1932	" 2,650	" 4,900	" 3,75
1933	" 2,600	" 4,810	" 3,68
1934	" 3,—	" 5,550	" 4,25
1935	" 3,—	" 5,550	" 4,25
1936	" 3,100	" 5,735	" 4,39
1937	" 2,900	" 5,365	" 4,11
1938	" 3,050	" 5,643	" 4,32
1939	" 3,250	" 6,012	" 4,61
1940	" 3,650	" 6,753	" 5,17

¿SABE USTED SONARSE LA NARIZ?

Muchos ignoran como se debe sonar la nariz higiénicamente: la generalidad de las personas aprisionan la nariz entre el pañuelo y soplan fuerte. Es peligroso. Ciertas inflamaciones del "oído medio" no tienen otro origen que esta mala costumbre. En el acto de sonar fuerte y mientras las narices se mantienen cerradas, hasta el instante en que se expulsan las mucosidades, la faringe y las fosas nasales se llenan de aire comprimido. Este aire, no teniendo por donde salir, penetra en el "trompa de Eustaquio", y con él, una cantidad más o menos grande de mucosidad infectada por diversas especies bacterianas.

Es necesario, pues, sonarse de otra manera, imitando a la clase más basta de la gente de campo, que comprimen con el dedo una ventana y soplan por la otra. Esto se puede hacer muy bien con el pañuelo, soplando sin violencia para prevenir el caso de que una fosa por donde se sopla estuviera obstruída, lo cual daría el mismo resultado que si la tapáramos nosotros mismos.



CUADRO N.º 3

Precio de venta de la lana

1931	$ 6.20
1932	" 5.—
1933	" 7.—
1934	" 8.—
1935	" 8.90
1936	" 9.40
1937	" 7.—
1938	" 6.60
1939	" 10.50
1940	" 8.—

Promedio de precio de venta durante decenio 1931-40 $ 7.66.

Para terminar, haremos una aclaración: Estas líneas no pretenden sentar cátedra, ni dar conclusiones absolutas, sólo deseamos hacer reflexionar a los criadores en el sentido que aún mucho puede hacerse para aumentar los beneficios de la explotación.

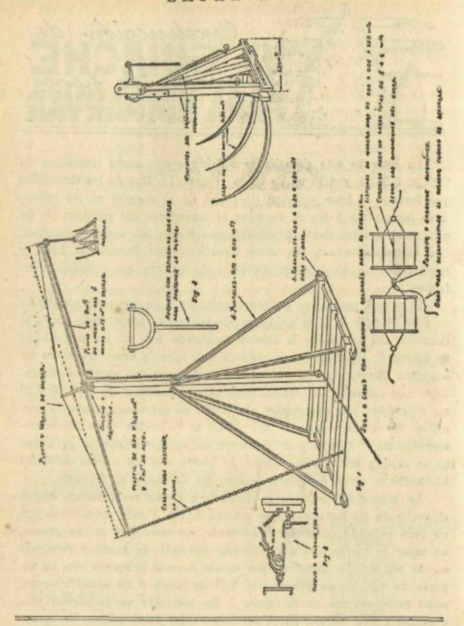
Ing. Agr. JOSE M. GUERRA.



La base de este guinche se construye con cinco tirantillos de 0.20 × 0,20 m. y 4,80 m. de largo (figura 1). Dos de los tirantillos que forman la base asientan de plano en el suelo y se les redondean las puntas a fin de facilitar el transporte del emparvador de un corral a otro. Estos tirantillos, que hacen las veces de patines, van empalmados con los otros tirantillos que forman la base, y asegurados con grampas y tornillos de madera que quedan bien firmes.

El mástil puede ser un poste redondo o un tirantillo cuadrado de 0,20 × 0,20 × 7,00 o 7,20 m. de largo; va empalmado sobre el tirantillo del medio de la base y asegurado con chapas y grampas de hierro U con tuercas, de manera que toda la armazón forme un conjunto firme, que no puede salirse de escuadra durante el trabajo. Los puntales del mástil son cuatro tirantillos de 0,10 × 0,10 m. y también van asegurados por medio de grampas, sunchos y tornillos. El extremo superior del mástil se redondea como puede observarse en el dibujo, y se le coloca un suncho alrededor para que no se raje, y encima una chapa de hierro con los bordes doblados hacia abajo, como protección contra las lluvias y el desgaste.

La pluma del guinche es de siete a nueve m. de largo, según el ancho de las parvas que se quieran hacer. Puede construirse con un palo redondo de madera resistente, de unos 0,15 m. de grueso, un caño de hierro o con un tirante colocado de canto y rebajado en las puntas. Va sostenida por medio de una horqueta con un espigón de 0,40 m. de grueso por 0,45 de largo y un tornillo perno, como se representa en la figura 2. La horqueta va asegurada más o menos a una tercera parte del largo total de la pluma, de manera que el brazo donde va colocada la horquilla tenga seis metros y el otro, donde va la cadena para regular la altura de la pluma



No inicie una construcción sin asegurar los obreros contra accidentes del trabajo

tres metros aproximadamente. La pluma debe reforzarse por medio de un puente de varillas de hierro o alambre retorcido. Los extremos de la pluma también pueden llevar un suncho para sostener el aparejo de la horquilla y la cadena reguladora de altura.

El movimiento de la horquilla se efectúa por medio de una soga o cable que pasa por tres roldanas. Si se coloca una roldana en el balancín con un nudo del lado de la soga va amarrada al guinche, como se representa en la figura 3, se reduce el camino que debe hacer el caballo y la resistencia al empezar a levantar la carga.

Para descargar el pasto de los carros se puede usar una horquilla de descarga automática o una lingada. Las lingadas se construyen con listones de madera dura de 0,05 × 0,05 × 1,50 m y cordeles como para que el largo total de la lingada resulte de cinco a seis metros según el tamaño del carro.

MASILLA CASERA

De Minio y Albayalde. — El aceite de linaza cocido empastado con el minio tiene la propiedad de secarse paulatinamente, aunque se tenga a bajas temperaturas y fuera del contacto del aire, mientras que en las mismas condiciones los demás aceites vegetales permanecen inertes. El Albayalde mezclado con el aceite de linaza natural o cocido, no obra como secante si no es con el auxilio del aire o del calor; por esta razón donde quiera que se aplique esta masilla entre dos superficies, no adquirirá consistencia si no se recurre a la calefacción.

La masilla formada por el minio solo no es bastante plástica, no se adhiere a los metales y, sometida a una presión entre dos láminas, no se reparte uniformemente. Es preferible valerse de una mezcla compuesta de partes iguales de albayalde y minio, hechos pasta con aceite de linaza previamente hervido con un 10 % de minio. Hay que batir enérgicamente la mezcla, hasta que se caldee sensiblemente. Para hacer más barata la masilla se le puede agregar un tercio de peso de carbonato de cal (creta) obtenido por levigación; de este modo el producto adquiere la dureza de una piedra al cabo de algunos meses. En esta forma se emplea para fijar cristales. Si se ha de aplicar a un objeto expuesto a ir al fuego, se sustituye la creta por el grafito, el cual retarda el endurecimiento.

Cuando sea preciso un rápido endurecimiento de la masilla se le podrá agregar un poco de bióxido de manganeso. Importa mucho que la superficie sobre la cual se quiera aplicar la masilla esté perfectamente seca. Si las paredes son completamente lisas es preferible embadurnarlas de masilla algo más líquida antes de emplear el resto.

OBSEQUIOS CAFÉ

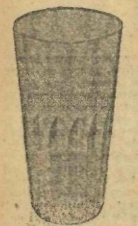
"EL CHANÁ"

"EL CHANÁ" deseando retribuir el creciente favor del público, ha resuelto incluír VERDADEROS OBSEQUIOS en sus tarros de UN KILO neto.

CADA TARRO DE CAFÉ

"EL CHANÁ"

Contiene 1.000 gramos neto de café. y uno de estos finísimos vasos, que le permitirán formar un bonito juego.



AGUA



VINO



OPORTO



LICOR

DEFENDA SUS INTERESES: CUANDO COMPRE UN TARRO DE CAFÉ, OBSERVE EL PESO DECLARADO Y COMPRUÉBELO

El DOMADOR

Tallado en algarrobo y surcado de vetas de fuego indígena, era una estatua móvil y ágil como el viento. Domador: ya la palabra recia, denota de un golpe el grado de su hombría de coraje y de fuerza. Pujante, musculoso, es una expresión viviente de elasticidad. Sereno, confiado en su dominio, desafía al peligro y arrincona al miedo hasta hacerlo desaparecer como a un perro herido. Juega con una destreza tan peligrosa que, va a momentos montado en la propia muerte. Una mala caída y se desnuca o se quiebra.



La campaña baguala del sesenta lo ofrece como el símbolo indómito de su temperamento americano, fuerte y viril. La bombacha amplia, la camisa suelta y abierta, la vincha que le sujeta el juncal retinto de la melena; todo le da la soltura y comodidad necesarias

para los movimientos rápidos y ágiles que le exige la doma. Asomando por la bota de potro, la punta del pie busca el estribo antiguo, y el dedo gordo se separa en el esfuerzo de afirmarse hasta hacerse insensible.

De a pie, el domador, anda bamboleándose como marinero en tierra; resulta feo con sus piernas chuecas, combadas; va arrastrando la lonja, como si la tierra lo tirase de abajo, haciéndolo pesado y lento. Está cansado y sin fuerzas.

Montado en un bagual cambia por completo. Se le aproximó, dió un salto y ya estuvo encima, pegándosele al lomo como un sapo; después, cuando el animal sintió la carga y se retobó, él se le afirmó con las nazarenas y levantó el pecho, se acomodó en los bastos y se dijo: "Tirame si sos brujo".

El domador montado se agiganta, se transforma, se hace liviano. Hombre y bestia plasman el clásico centauro. En un corcovo del caballo, erizado de crin, el hombre parece entrar su cabeza en el ruedo del sol. En un galope desesperado que pretende arrancar

---

Indicaciones útiles

Aumente las ganancias de su explotación vacuna. Para ello, descorne sus terneros antes de cumplir treinta días, con potasa cáustica.

No use reproductores de origen desconocido o de raza que no se adapten a la región. Un mal toro echa a perder el mejor plantel, rodeo o tambo.

Refine su campo, si quiere mejorar su ganado: "media raza se hace por la boca".

Valoricemos nuestros cueros vacunos, disminuyendo el tamaño de las marcas.

En campos de pastos cortos es difícil criar económicamente vacunos; ninguna otra especie se impone mejor y produce intereses tan elevados como la ovina.

Cuide que los perros no "correteen" las ovejas durante la parición porque se "aguachan" muchos corderos.

Las razas domésticas, sin ninguna excepción, tienen su área geográfica de explotación: hacerlo fuera de ella, es ir al fracaso u obtener beneficios inferiores a los que corresponden.

con la velocidad a su jinete, el domador, adelantándose en pecho y hombros, parece llevar sobre éstos el poncho enorme del cielo, y un grito indio se le desgaja de la garganta, un grito salvaje de dominio. El caballo se estira y mete la cabeza entre lo celeste, queriendo morder alguna nube. El domador está arriba, aguantándose milagrosamente, como si múltiples alas brotadas en su cuerpo, lo estuvieran sosteniendo y equilibrando. De improviso el bagual pega una sentada, y el domador hace una misma línea con él. Están unidos, luchando a prenderse y desprenderse. El bagual se endereza, ensaya saltos dislocados en los que queda colgado del aire como una herradura, o tiene un movimiento de oleaje, en tanto que el domador sigue sujeto con los garfios de los pies y enredadas las manos en las crines; prendido como una araña. En el cambio constante de movimiento, el animal levanta las manos queriendo trepar por las lomas del viento, y después se tira de cabeza a los pastos, intentando seguir una carrera subterránea, o quebrarse el cuello en la zambullida. Relincha, cocea, da dentelladas, resopla, suda, y queda rendido. El domador ha contrabalanceado todos sus movimientos, y ha burlado la ley física de la gravedad, y ha tenido dos manos de hierro, dos piernas de acero, dos pies de bronce: todo hecho de me-

---

¿LLOVERA?

Pronósticos en el campo. — Es un indicio de lluvia inminente el hecho de que las palomas domésticas regresen durante el día, o se mantengan en las cercanías de la casa. Cuando las gallinas escarban el polvo, erizando las plumas, es indicio seguro de un próximo temporal. Entonces los gallos se sacuden las alas y cantan a horas insolitas. El mismo pronóstico puede hacerse cuando chillan mucho las ocas y los patos, ahuecándose batiendo las alas y solazándose en el agua, o cuando los pavos reales gritan encaramados en los árboles.

Es un indicio de próxima lluvia el que los pájaros se limpien las plumas, las golondrinas vuelen rasando la tierra y los gorriones se reunan en grandes bandadas sobre el terreno charlando y gorjeando animadamente.

Igualmente es indicio de lluvia el que los peces salten fuera del agua, canten las ranas y se escondan los lagartos. Los caracoles grandes se ponen en movimiento y las moscas se muetran importunas en exceso.

Si, por el contrario, se avecina el buen tiempo, las palomas tienden largamente su vuelo, regresando tarde a sus palomares, se levantan las golondrinas hasta las altas regiones de la atmósfera y el ruiseñor canta toda la noche. Los mosquitos, en grandes enjambres, emprenden sus danzas aéreas crespusculares. Indicaremos todavía que en otoño la escarcha señala lluvia y el rocio buen tiempo. Si la luna se ve rodeada de un círculo turbio, es probable la lluvia. Si el círculo es rojizo indica viento.

tal. Un vaso de metal lleno de sangre y fuego. Se levanta del suelo cada vez más, y constituye una sola pieza con el bagual. Hombre y animal, uno solo. Un desafío entre la fuerza guiada por la inteligencia y la fuerza guiada por el instinto. Un desafío entre hombre y bestia.

Las tres cuartas partes de tiempo que están ligados domador y bagual, andan por el aire, desclavados de la tierra. De las narices de la bestia salen como fogonazos de vapor; y de los ojos del domador chispas eléctricas que se pierden entre los montes circundantes.

La indómita fuerza se va doblegando en movimientos esparcidos, con terribles coces al espacio y cabezazos de animal suicida. El, el domador, lo tiene embretado en su voluntad. El vientre del bagual se contrae y se distiende en un ritmo de respiración acelerada que no cabe en el pecho fornido y ancho. Las venas que bajan desde el ojo al hocico están gruesas como viboritas. El domador parece haber pasado por una nube de lluvia. Tiene la frente llena de gotas y surcos de agua le bajan hasta los bigotes, y pasando por bajo de la ramazón parda, asoman en el cuello y se le meten camisa adentro por el pecho. Parece así, echado para atrás, ya en el último galope, un personaje de epopeya que viene reboleando el brazo en señal de triunfo. No lo bajemos del bagual para no quitarle su estampa varonil. Ha jugado a dominar la fuerza y ha vencido. En ancas del bagual se lleva la emoción del campo, que con mil voces inconfundibles lo saludan desde el pasto y los árboles, retobándole en alegría el corazón.

ANTONIO VEGA (h.)



En toda chacra bien organizada debe haber un monte frutal que abastezca las necesidades de la familia durante todos los meses del año. La fruta es un alimento indispensable en la dieta diaria por las vitaminas, los azúcares y las calorías que reportan, reconstituyendo el organismo gastado por las fatigas propias de la faena diaria.

Forme un monte frutal con las variedades indicadas y tendrá fruta fresca todo el año.

CEREZOS

Variedades	Maduración
Royal Hative, Bigarreau Esperen	Noviembre
Holman's Duck, Griotte común	Diciembre
Griotte Gruesa o Ratafia	Enero

Zona: Andina Central y Sur.

CIRUELOS

Santa Rosa, Botan	Diciembre
Diaprés rojo, Climax	Enero
Centenario y Kelsey	Febrero
Mirabelle tardía	Febrero y Marzo

Zona: Litoral, Sur y Andina.

DAMASCOS

Moorpark, Precoz de Goulbon común, Royal, Luizet, etcétera	Fines de Diciembre y principios de Enero

Zona: Norte y Central.

Priscos

María-Flower, Víctor .... Noviembre
Early Rivers, Alexander .... Diciembre
Chato de la China, J. H. Hale .... Enero
Reina de los Vergeles, Muir .... Febrero
Salway, Tardive del Monte de Oro .... Marzo y Abril
Zona: Litoral y Sur.

Pavías

Sneed Earliest of All .... Fines de Noviembre
Sol de Mayo, R. del Monte .... Enero
Gran Monarca, Astengo de Savona .... Febrero
Gigante de Nápoles, Lanthaume ...... Marzo
Zona: Litoral, Sur y Central.

Pelones

Brugnon violeta Musqué (Romano) ... Febrero
Fertile del Poitou .... Febrero
Early Croncels .... Febrero
Zona: Litoral y Sur.

Híbridos

Sorthou, Chato de Haedo, Costantini. Fecha de maduración: del 1 al 15 de Febrero, no así la última variedad, que es de fines de Noviembre y principios de Diciembre.

MANZANOS

Astrakán colorada	Diciembre y Enero
Transparente de Croncela	Enero a Marzo
Gravenstein, Cara sucia	Febrero y Marzo
Winter banana	Abril
Delicious, Ontario	Mayo
Beauty of Kent	Junio
Londres Pippin	Agosto
Reinette grise	Setiembre

Zona: Sur.

PERALES

André Deportes	Diciembre
Bergamote de verano ....,	Enero
Williams	Febrero
Beurre Hardy	Marzo
Colman d'Areberg	Marzo y Abril
Duquesa de Angulema	Marzo hasta Mayo
Josefina de Maline	Junio
Passe Crassane	Junio a Agosto
Doyenne de invierno	Setiembre

Zona: Sur.

MOSQUITOS

Los mosquitos que en otro tiempo se reputaban solamente incómodos se sabe hoy día que pueden inocular las fiebres palúdicas. De aquí la utilidad de los medios preventivos. Será bueno habitar casas situadas sobre una colina, o en los barrios elevados de la población; los dormitorios se dispondrán de preferencia en el piso alto. En el campo se escogerán las localidades despejadas lejos de acumulaciones de verdor, como no sean las plantaciones de eucaliptus, pinos o higueras infernales (ricino).

Para ahuyentarlos basta poner en el centro de la habitación una esponja embebida en esencia de eucalipto o de lavanda. Mientras no se exageren las dosis estas esencias no causan dolores de cabeza como sucede con el pelitre o con las combinaciones a bases de la propia materia.

LOS CULTIVOS DE REMOLACHA Y LA PRODUCCION AZUCARERA

NUESTRA *República puede perfectamente resolver por sus medios* el problema que le plantea su aprovisionamiento de azúcar, para el cual el Uruguay aún sigue importando fuertes cantidades de este producto indispensable, porque la producción nacional de remolacha no alcanza aún para cubrir más que una parte de las exigencias del consumo.

Paralelamente a ello nuestra agricultura se desarrolla en condiciones precarias siendo necesario acordar primas especiales a los productores *para que éstas compensen aunque sea en mínima parte, el esfuerzo* denodado que aquellos deben realizar para mantener cultivos cuya rentabilidad está muy por debajo de los niveles que, por los mismos, se obtienen en otras partes.

Es, pues, necesario ir pensando en la conveniencia de una evolución que nos lleve a realizar aquellas plantaciones que, por mejor adaptarse a las características de nuestro suelo, como por tener un mercado seguro *dentro mismo de nuestro país, aseguren al plantador un margen importante* de ganancias, sin que se vea obligado como lo está hoy, a reclamar la ayuda oficial de los precios mínimos.

En este orden de ideas la plantación de remolacha azucarera no sólo llena esa condición, sino que ella podría asegurarle también al país, la resolución del problema del azúcar, con todas sus beneficiosas consecuencias.

Prácticamente existen en el país muchas tierras aptas para la siembra y el cultivo de aquella raíz, respecto de cuya plantación existen más de veinte años de experiencia.

Como término medio puede establecerse que cada hectárea de remolacha produce aproximadamente de 18 a 20 toneladas de dicha raíz, rendimiento que puede fácilmente aumentarse en razón de la dedicación que se le dispense al cultivo, a un mínimo de 20 toneladas. Comprada cada una de éstas por la industria nacional al precio corriente de diez pesos, la venta del producido de cada hectárea le redituaría al productor un ingreso mínimo de 200 pesos por hectárea, suma que no le produce en la misma extensión ningún otro género de plantaciones.

Debe agregarse aún que, como la siembra de la remolacha no exige imprescindiblemente el empleo de máquinas especiales, no existen a este respecto, gastos de amortización o arrendamiento de maquinarias.

Sin embargo no es ésta solamente la ventaja que ofrece este cultivo. La tierra donde haya sido plantada remolacha acrecienta en proporciones extraordinarias, al año siguiente, — ya que aquélla está sujeta a rotación de cultivos — la producción de trigo u otros cereales.

Plantar remolacha significa, por lo tanto obtener un doble beneficio. La «Remolacheras y Azucareras del Uruguay S. A.», pone a disposición de los plantadores o de los interesados en este género de cultivos el vasto caudal de su experiencia en los mismos. Sus oficinas técnicas están en condiciones de ofrecer todo género de informes instrucciones o consejos, ya respecto de la forma de trabajar la tierra como en lo que se relaciona con la obtención de semilla.

Basta para ello que los interesados se dirijan por carta, a la Sección Cultivos:

Calle Convenio, 820

MONTEVIDEO





Dientes de leche o caducos

Un día. Erupción de las pinzas y primeros medianos.

Quince días. Erupción de los segundos medianos y extremos· emparejamiento de las pinzas y primeros medianos.

Uno a tres meses. Es preferible a esta edad, guiarse por el nacimiento de los cuernos que tiene lugar a los dos meses.

Tres a cuatro meses. Emparejamiento de los extremos.

Cuatro a cinco meses. Desgaste del borde de las pinzas y primeros medianos.

Seis meses. Desgaste del borde de los segundos medianos y a veces de los extremos·

Seis a nueve meses. Se acentúa el desgaste en todos los dientes.

Diez a doce meses. Nivelamiento de las pinzas.

Catorce meses. Nivelamiento de los primeros medianos.

Quince a dieciocho meses. Nivelamiento de los segundos medianos. acortamiento y separación de las pinzas.

Veinte a veintidós meses. Nivelamiento de los extremos. Caída de las piezas.

Veintinueve a treinta meses. Acortamiento y separación de los primeros medianos. (Están por caer).

Treinta y dos meses. Caída de los primeros medianos.

Treinta y ocho a cuarenta meses. Caída de los segundos medianos·

Cincuenta a cincuenta y cuatro meses. Caída de los extremos.

Dientes reemplazantes

De veinte a veintidós meses. Erupción de las pinzas.

Veintidós a veinticuatro meses. Emparejamiento de las pinzas.

De veinticinco a veintiocho meses. Desgaste del borde de las pinzas.

De treinta y dos meses. Erupción de los primeros medianos. (La caída y erupción de estos dientes no se hace al mismo tiempo: la del lado derecho precede a la del izquierdo o la del izquierdo al derecho en 15 días).

De treintaitres meses. Emparejamiento de los primeros medianos.

De treinta y ocho a cuarenta meses. Erupción de los segundos medianos. (cabe hacer la misma observación que para los primeros medianos).

De cuarenta y uno a cincuenta meses. Desgaste progresivo de las pinzas y primeros medianos.

De cincuenta a cincuenta y cuatro meses. Erupción de los extremos.

De cinco años. Se inicia el desgaste del borde de los extremos.

De seis años Desgaste muy marcado del borde de los extremos.

De siete años. Nivelamiento de las pinzas. Trebol en relieve en los medianos.

De siete y medio a ocho años. Nivelamiento de los primeros medianos. Extrecho relieve en los extremos.

De nueve años. Desgaste considerable de los extremos. Nivelamiento de los segundos medianos. Concavidad en las pinzas y primeros medianos.

De diez años. Concavidad en los segundos medianos.

De diez a once años Acortamiento y separación de las pinzas de los primeros y segundos medianos. Redondez de las pinzas y primeros medianos.

De doce a trece años Acortamiento y separación de todos los dientes. Redondez de los dos medianos y extremos.



De catorce a quince años. El acortamiento y separación se hace cada vez mayor. Forma alargada de adelante hacia atrás de todos los dientes.

EDAD DE LOS OVINOS Y CAPRINOS

Dientes de leche o caducos

5 a 7 días, erupción de las puntas.

10 a 14 días, erupción de los primeros y segundos medianos.

22 a 25 días, erupción de los extremos.

1 a 3 meses, emparejamiento de todos los dientes.

4 a 8 meses, desgaste de todos los dientes, variable según la naturaleza de los alimentos.

10 a 14 meses, acortamiento, separación y movilidad de todos los dientes y con particular movilidad de las pinzas.

El maíz en la cocina familiar

Torta india—Cernir junto tres tazas de polenta, una taza de harina de trigo, una cucharadita de azúcar, media cucharadita de sal y una cucharadita de polvo royal y se echa sobre los huevos batidos medio litro de leche. Hornear en horno bien caliente.

Bizcochuelos sin huevo—Medio litro de leche, dos cucharadas de manteca y dos cucharadas de harina de trigo. Harina de maíz suficiente para hacer una pasta gruesa, una cucharadita de cremor tártaro, una cucharadita de bicarbonato de soda y dos cucharadas de azúcar. Se pone al horno con poco calor en un molde untado con manteca.

Budín judío—Un litro de leche caliente, media taza de harina de maíz, media taza de melaza, una cucharadita de sal, una cucharadita de canela, una taza de leche fría. Echar la harina en la leche caliente poco a poco, revolviéndola hasta que se ponga espesa. Sacar del fuego, agregar melaza y canela. Poner en molde untado con manteca. Agregar leche fría y poner al horno con calor moderado.

Maíz con frutas—En un molde enjuagado en agua fría se coloca dátiles cortados por la mitad y se vierte polenta encima; a la polenta se le añaden dos cucharadas de miel y algunas almendras pisadas y luego se coloca al horno en un molde untado con manteca.

Alfajor de maicena—Un paquete de maicena, dos cucharadas de manteca, 200 gramos de azúcar molida, cuatro yemas de huevo y dos claras. Se amasa bien, se estira, se corta en la forma deseada y se pone al horno. Se unen con cualquier clase de dulce.

15 a 16 meses, caídas de las pinzas.
21 meses, caída de los primeros medianos.
2 y 1|2 a 3 años, caída de los segundos medianos.
3 y 1|2 años, caída de los extremos.

Dientes reemplazantes

De 15 a 16 meses, erupción de las pinzas.
De 18 meses, empieza el desgaste en las pinzas.
De 21 meses, erupción de los primeros medianos.
De 2 años, emparejamiento de los primeros medianos.
De 2 y 1|2 a 3 años, erupción de los segundos medianos.
De 3 y 1|2 años, erupción de los extremos y emparejamiento de los segundos medianos.
De 4 años, emparejamiento de los extremos.
De 4 y 1|2 años, empieza el desgaste en los extremos.
De 5 años. Nivelamiento de las pinzas.
De 6 años **Aparece la cola de Golondrina.**
De 7 años, principio de acortamiento, separación y movilidad. Nivelamiento de los primeros medianos.
De 8 años, se acentúa el acortamiento, separación y movilidad. Nivelamiento de los segundos medianos.
De 9 años, acortamiento, separación y movilidad muy marcado en todos los dientes. Nivelamiento de los extremos.



ECONOMIA EN EL Seguro de Vida

Quedan por mencionar otros dos métodos de ahorro cooperativo. El primero es el seguro sobre la vida, que coloca a la viuda y a los hijos con los medios de ser atendidos para después de la muerte del asegurado; y el segundo es por las sociedades de socorros mutuos, que habilita al operario para proveerse de ayuda en la enfermedad, y a sus viudas y huérfanos con una pequeña suma a su muerte. El método primero se practica por las clases medias y altas; y el segundo por las clases trabajadoras.

Puede muy bien necesitarse muchísimo tiempo para ahorrar el suficiente dinero con que proveer para aquellos que dependen de nosotros; y siempre existe la tentación de hacer uso de los fondos apartados para la muerte, que, como lo suponen la mayor parte de las personas, puede ser un lejano acontecimiento. Así es que el ahorrar de poco en poco, y de semana en semana, no siempre es de fiar.

La persona que se asocie a una sociedad de seguros, se halla en posición diferente. Su economía anual o trimestral se convierte en el acto en una parte de un fondo general, lo suficiente para realizar la intención del asegurado. Desde el momento que hace su primer pago, está conseguido su objeto. Aunque muera al día siguiente de haber pagado su cuota, recibirán su viuda y sus hijos toda la cantidad de su seguro.

Este sistema, al mismo tiempo que asegura una provisión a sus supervivientes, estimula a un hombre hacia la obligación moral de practicar la previsión y la prudencia, desde que por su medio pueden practicarse estas virtudes, y queda asegurada su recompensa final. De las ventajas inherentes al seguro de la vida no es la menor la serenidad de espíritu que acompaña al hombre previsor cuando se halla enfermo en cama o cuando está esperando la muerte, tan diferente de esa ansiedad dolorosa por el bienestar futuro de una familia, que agrega lo acerbo al sufrimiento físico y retarda o anula el

poder de la medicina. Escribiendo a un amigo el poeta BURNS poco días antes de su muerte dijo que: "aun era víctima de la aflicción! Ay ¡CLARK principio a temer lo peor. La pobre viuda de Burns y media docena de huérfanos desvalidos, ahí, soy débil como la lágrima de una mujer. Basta de esto, ¡es la mitad de mi enfermedad!"

El seguro sobre la vida puede ser descrito como un plan de capitales asociados para asegurar a las criaturas contra la indigencia. Es un arreglo por cuyo medio convienen un gran número de personas es poner anualmente a un lado ciertas pequeñas sumas llamadas CUOTAS, para acumularlas a interés como en un Banco de ahorros, contra la contingencia de la muerte del asegurado, cuando la cantidad de la suma escrita es entregada inmediatamente a los supervivientes. Por estos medios pueden desde luego formar un fondo a beneficio de sus familias para cuando mueren, aquellas personas que poseen muy pequeño capital, aunque gocen de sueldo o salario con toda regularidad.

SAMUEL SMILES.

TABLAS DE PESOS ESPECÍFICOS PARA CEREALES

TRIGO

GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro
158	61.50	175.5	69.40	193	77.25
158.5	61.75	176	69.60	193.5	77.45
159	61.95	176.5	69.85	194	77.70
159.5	62.20	177	70.05	194.5	77.90
160	62.40	177.5	70.30	195	78.15
160.5	62.65	178	70.50	195.5	78.35
161	62.85	178.5	70.75	196	78.60
161.5	63.10	179	70.95	196.5	78.80
162	63.30	179.5	71.20	197	79.00
162.5	63.50	180	71.40	197.5	79.25
163	63.75	180.5	71.65	198	79.45
163.5	63.95	181	71.85	198.5	79.70
164	64.20	181.5	72.10	199	79.90
164.5	64.40	182	72.30	199.5	80.15
165	64.65	182.5	72.50	200	80.35
165.5	64.85	183	72.75	200.5	80.60
166	65.10	183.5	72.95	201	80.80
166.5	65.30	184	73.20	201.5	81.00
167	65.55	184.5	73.40	202	81.25
167.5	65.75	185	73.65	202.5	81.50
168	66.00	185.5	73.85	203	81.70
168.5	66.25	186	74.10	203.5	81.95
169	66.45	186.5	74.30	204	82.15
169.5	66.70	187	74.55	204.5	82.40
170	66.90	187.5	74.75	205	82.60
170.5	67.15	188	75.00	205.5	82.85
171	67.35	188.5	75.20	206	83.05
171.5	67.60	189	75.45	206.5	83.25
172	67.80	189.5	75.65	207	83.50
172.5	68.05	190	75.90	207.5	83.75
173	68.25	190.5	76.10	208	83.95
173.5	68.50	191	76.35	208.5	84.15
174	68.70	191.5	76.55	209	84.40
174.5	68.95	192	76.80	209.5	84.60
175	69.15	192.5	77.00	210	84.85

CENTENO

GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro
164	65.00	176	70.20	188	75.40
164.5	65.25	176.5	70.40	188.5	75.60
165	65.45	177	70.65	189	75.80
165.5	65.65	177.5	70.85	189.5	76.05
166	65.90	178	71.05	190	76.25
166.5	66.10	178.5	71.30	190.5	76.45
167	66.30	179	71.50	191	76.70
167.5	66.50	179.5	71.70	191.5	76.90
168	66.75	180	71.90	192	77.10
168.5	66.95	180.5	72.15	192.5	77.30
169	67.15	181	72.35	193	77.55
169.5	67.40	181.5	72.55	193.5	77.75
170	67.60	182	72.80	194	77.95
170.5	67.80	182.5	73.00	194.5	78.20
171	68.05	183	73.20	195	78.40
171.5	68.25	183.5	73.45	195.5	78.60
172	68.45	184	73.65	196	78.85
172.5	68.70	184.5	73.85	196.5	79.05
173	68.90	185	74.10	197	79.25
173.5	69.10	185.5	74.30	197.5	79.50
174	69.35	186	74.50	198	79.70
174.5	69.55	186.5	74.75	198.5	79.90
175	69.75	187	74.95		
175.5	70.00	187.5	75.15		

AVENA

GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro
101	39.55	117.5	46.45	134	53.30
101.5	39.75	118	46.65	134.5	53.55
102	39.95	118.5	46.85	135	53.75
102.5	40.15	119	47.05	135.5	53.95
103	40.35	119.5	47.25	136	54.15
103.5	40.50	120	47.45	136.5	54.35
104	40.70	120.5	47.70	137	54.55
104.5	41.00	121	47.90	137.5	54.80
105	41.20	121.5	48.10	138	55.00
105.5	41.40	122	48.30	138.5	55.20
106	41.65	122.5	48.50	139	55.40
106.5	41.85	123	48.75	139.5	55.60
107	42.05	123.5	48.95	140	55.80
107.5	42.25	124	49.15	140.5	56.05
108	42.45	124.5	49.35	141	56.25
108.5	42.65	125	49.55	141.5	56.45
109	42.90	125.5	49.75	142	56.65
109.5	43.10	126	50.00	142.5	56.85
110	43.30	126.5	50.20	143	57.10
110.5	43.50	127	50.40	143.5	57.30
111	43.70	127.5	50.60	144	57.50
111.5	43.90	128	50.80	144.5	57.70
112	44.10	128.5	51.00	145	57.90
112.5	44.35	129	51.25	145.5	58.10
113	44.55	129.5	51.45	146	58.35
113.5	44.75	130	51.65	146.5	58.55
114	44.95	130.5	51.85	147	58.75
114.5	45.20	131	52.05	147.5	58.95
115	45.40	131.5	52.30	148	59.15
115.5	45.60	132	52.50	148.5	59.35
116	45.80	132.5	52.70	149	59.60
116.5	46.00	133	52.90	149.5	59.80
117	46.20	133.5	53.10		

CEBADA

GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro	GRAMOS en ¼ de litro	KILOS en un Hectolitro
126	49.65	146.5	58.20	167	66.75
126.5	49.85	147	58.40	167.5	66.95
127	50.05	147.5	58.60	168	67.15
127.5	50.30	148	58.80	168.5	67.35
128	50.50	148.5	59.05	169	67.60
128.5	50.70	149	59.25	169.5	67.80
129	50.90	149.5	59.45	170	68.00
129.5	51.10	150	59.65	170.5	68.20
130	51.30	150.5	59.85	171	68.40
130.5	51.55	151	60.05	171.5	68.60
131	51.75	151.5	60.30	172	68.85
131.5	51.95	152	60.50	172.5	69.05
132	52.15	152.5	60.70	173	69.25
132.5	52.35	153	60.90	173.5	69.45
133	52.55	153.5	61.10	174	69.65
133.5	52.80	154	61.35	174.5	69.85
134	53.00	154.5	61.55	175	70.10
134.5	53.20	155	61.75	175.5	70.30
135	53.40	155.5	61.95	176	70.50
135.5	53.60	156	62.15	176.5	70.70
136	53.80	156.5	62.35	177	70.90
136.5	54.05	157	62.60	177.5	71.10
137	54.25	157.5	62.80	178	71.35
137.5	54.45	158	63.00	178.5	71.55
138	54.65	158.5	63.20	179	71.75
138.5	54.85	159	63.40	179.5	71.95
139	55.05	159.5	63.60	180	72.15
139.5	55.30	160	63.85	180.5	72.35
140	55.50	160.5	64.05	181	72.60
140.5	55.70	161	64.25	181.5	72.80
141	55.90	161.5	64.45	182	73.00
141.5	56.10	162	64.65	182.5	73.20
142	56.30	162.5	64.85	183	73.40
142.5	56.55	163	65.10	183.5	73.60
143	56.75	163.5	65.30	184	73.85
143.5	56.95	164	65.50	184.5	74.05
144	57.15	164.5	65.70	185	74.25
144.5	57.35	165	65.90	185.5	74.45
145	57.55	165.5	66.10	186	74.65
145.5	57.80	166	66.35	186.5	74.85
146	58.00	166.5	66.55	187	75.10



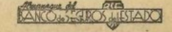
Hemos de ocuparnos de un tema de tal índole que nos obligará dada su extensión a tratarlo a grandes rasgos, analizando el lugar que estos ocupan en la Naturaleza y sus aplicaciones desde distintos puntos de vista.

De una manera general, diremos que los hongos son plantas, pero que no se parecen en nada a los otros vegetales; diremos mejor que los hongos son organismos inferiores; muchos son microscópicos, no tienen raíz, ni tallo, ni hojas y están desprovistos de clorofila. No pudiendo entonces asimilar directamente el carbono del ácido carbónico del aire, ni tampoco vivir exclusivamente de alimentos minerales, necesitando sustancias orgánicas están obligados o bien a tomar estos elementos de la materia orgánica viva, ya sea de animales o vegetales, en estos casos son parásitos, produciendo en los primeros enfermedades que se conocen bajo el nombre de micosis y en las plantas las enfermedades criptogámicas; o viven a expensas de sustancias orgánicas en descomposición como lo hacen los hongos superiores; en este caso son saprófitos. Cuando lo hacen en simbiosis con las raíces de los árboles, forman la asociación conocida con el nombre de Micorriza u hongos de la raíz, descubierta por Frank en 1885; esta asociación no perjudica al árbol sino que en algunos casos le beneficia.

El parasitismo de los hongos, no sólo se observa en los animales y vegetales vivos, sino también en el hombre, sobre el cual determina graves estados patológicos.

La enfermedad del cuero cabelludo que se conoce con el nombre de tiña, es producida por un hongo el Achorion Schonleinii.

En nuestro país, el primer caso fué citado por el doctor J. Brito Foresti en el año 1918 y en los últimos años debido a los trabajos, de los doctores Tálice y Mackinnon, del Instituto de Higiene Experimental, sobre los hongos parásitos y las micosis en el hombre se han podido identificar nuevos casos de tiñas.



Y ya que hablamos de los hongos que atacan al hombre, debemos referirnos a las bacterias, consideradas como hongos, desde el punto de vista botánico; son las causantes de las enfermedades infecciosas y de epidemias cuyo contagio ellas efectúan.

Las bacterias atacan también a los vegetales, produciéndose enfermedades que se conocen con distintas denominaciones: La Agalla de Corona, llamada también cáncer de las plantas, ataca a los eucaliptos, paraisos y sobre todo a los durazneros, formando una corona alrededor de la raíz. Es una enfermedad grave que penetra por las heridas, producidas generalmente al carpir las plantas en los viveros. La tuberculosis del olivo y del laurel rosa ataca las hojas e inflorescencias formando tumores que crecen y luego se abren.

Dijimos que cuando los hongos se fijan sobre los vegetales producen las enfermedades criptogámicas; citar todas, sería por demás extenso, enumeraremos algunas entre las principales; la quemaduras del lino, caracterizada por el aspecto especial que dá a los cultivos de dicha planta.

Esta enfermedad es producida por un hongo denominado Asterocystis radicis, microscópico, vive en las raíces de las plantas por donde penetra, cumpliendo allí su ciclo evolutivo.

La enfermedad conocida por gomosis de los citrus, es producida por el hongo Phytophtora parasitica, que ataca en especial al limonero.

Se producen manchas de color marrón en la corteza de los árboles; ésta se desprende, produciéndose una secreción de goma de color marrón.

Cuando la corteza se ha desprendido toda, alrededor del tallo, la planta muere. Las frutas son atacadas también por hongos generalmente del género Sclerotinia; los duraznos, las ciruelas, en espe-

cial las uvas; éstas son infectadas por Botrystis cinerea (forma conidial). En los años lluviosos sobre la fruta madura aparece un moho de color gris, que se denomina comúnmente podredumbre gris.

La rajadura de las peras, es producida por el hongo Venturia pirima; las manzanas son atacadas también por un hongo del mismo género.

Las fumaginas o mal negro, son hongos que se presentan como un polvo negro o en *costras finas sobre las ramas, hojas y fructificaciones* de ciertas plantas en especial la vid, duraznos, manzanos, jazmín del cabo, crisantemos, araucarias, robles, etc.

De los Basidiomicetos que atacan a las plantas citaremos el género Ustilago, que produce el carbón de los cereales conocido bajo distintos nombres, carbón duro de la cebada, carbón volante de la cebada carbón volante del trigo, carbón del maíz, etc.

Los géneros Puccinia y Uromyces producen las royas, atacan a los rosales y crisantemos, produciendo la roya de los rosales y del crisantemo. La Puccinia graminis en la f. avenal ataca a la avena y también a muchas gramíneas y se le conoce con el nombre de polvillo o roya de los cereales.

Si estos hongos inferiores producen enfermedades y son perjudiciales, tenemos otros, que nos son útiles; como la levadura de cer-

---

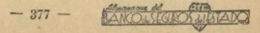
Breves Consejos

La cabra es muy sobria en su alimentación y se la puede criar en casi todas las latitudes. Sin embargo, hasta ahora se le ha dispensado muy poca atención, sin que puedan explicarse las causas de ello.

Cuando un pichón de paloma se ha indigestado se le da unas cuantas bolitas de manteca con carbón vegetal. Al cabo de dos horas se le da una cucharadita de aceite de ricino.

Para limpiar los cepillos de ropa basta con frotarlos contra una hoja de papel blanco tendida sobre una mesa. Si están grasientos, *sumérjanse en agua, adicionada de un décimo de amoníaco. A las tres* o cuatro horas retírense, pásense por agua clara y enjuáguense.

Los árboles frutales, sin poda racional, dejan pocas ganancias al productor. Pode adecuadamente sus árboles si quiere tener una producción continuada, abundante y de calidad superior.





yeza, Saccharomyces cervisiase, el Mycoderma aceti del vino (madre del vinagre), la levadura del pan, etc.

De los hongos superiores hemos de tratar las Poliporáceas, los géneros Fomes, Polyporus, Polystictus y Trametes; en general, son leñícolos, parasitan árboles forestales y frutales penetrando en ellos por heridas (ramas rotas, heridas producidas durante la monda, heridas causadas por insectos, etc.). El micelio se desarrolla en el leño, acarreando una alteración que varía según las especies y que conduce a la desintegración de los tejidos y su transformación en una masa friable, sin consistencia y estos hongos ocasionan muchas veces la muerte del árbol.

Citaremos el Fomes lucidus conocido con el nombre de Oreja del Diablo, y el Polystictus sanguineus, sangre de palo o urupé, por su color rojo sangre. Del género Merulius, nos ocuparemos de la especie Merulius lacrimans, que hemos encontrado en corteza de árboles en la Quinta Morales, en el Prado.

Se le conoce con el nombre de "hongo de la madera de construcción" u hongo de las casas: ha causado siempre daños, acarreando a veces el hundimiento de los pisos.

Los hongos superiores como los infinitamente pequeños, luchan sin cesar para reducir la materia orgánica en sus elementos, mientras de energía creadora de la Naturaleza, busca asociarlos de nuevo o de mantenerlos asociados: de aquí nace cierto equilibrio general que se ha denominado "ley de equilibrio de la Naturaleza".

Todos los hongos tienen una capacidad destructora creciente a partir del momento que la espora, es decir la semilla, germina.

Empieza a crecer, asimilando los elementos nutritivos que tie

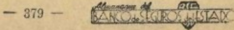
---

RECETARIO CULINARIO

Budín de mondongo

Se cuece mondogo de cordero muy bien limpio en agua y sal, se deja que escurra y se pica o se pasa por la máquina, ya que en esta forma queda mucho más fino el budín. En una sartén se fríe un poco de cebolla picada muy fina, perejil y pan remojada en leche Se le agrega el mondogo y se separa del fuego.

Se bate cuatro huevos, separadas claras y yemas, se unen una vez bien batidos, se agregan al frito, que estará medio frío, y se echa todo en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con pan rallada. Se pone al horno o al baño de María hasta que esté en su punto..



ne a mano; cuanto más crece más asimila; forma el micelio, que puede desarrollarse sea en el suelo, en las plantas o en los animales; entonces la materia orgánica es descompuesta, el organismo es contaminado.

Cuando se piensa en el incesante y prodigioso poder creador de la Naturaleza y sus transformismos, se podría imaginar que la superficie de la tierra estaría llena de organismos muertos. Es necesario que estos sean transformados en sus elementos constitutivos para ser nuevos elementos de vida.

Es el rol de los hongos, ayudados por el aire, el calor, la humedad y distintos factores, algunos de ellos hasta ahora desconocidos.

Como vemos los hongos juegan un rol capital en la Naturaleza. No es solamente a ella, que debemos referirnos; el descubrimiento científico más importante de este siglo en su índole, es el del pigmento técnicamente llamado "azul indeleble monastral" obtenido de un hongo, que fué desarrollado en los Laboratorios de Huddersfield, Manchester y en la Universidad de Cambridge.

¿Cuál es su importancia, se dirá?

El color azul es notoriamente inestable, razón por la cual los hombres de ciencia buscaban hace tiempo un pigmento permanente y adaptable al uso comercial. Las condiciones especiales del pigmento encontrado en este hongo, reune lo que se buscaba; resistencia a la luz, al calor, acción de los ácidos y de los álcalis e insolubilidad en los disolventes oleaginosos, alcohólicos y nitrocelulosos.

Se caracteriza además por su elevado valor tintóreo, su brillo y la variedad de sus matices.

Vemos que derivando al campo industrial las aplicaciones de los hongos, en este ha de ser más vastos aún su empleo.

De los hongos superiores hemos de ocuparnos de las especies

PARA LA MESA

Porotos asados

Tómese medio kilo de porotos y lávense bien. Agréguesele 2 cucharadas de melaza, 1 cucharitas de sal, 6 cucharadas de azúcar y mézclese bien.

Colócase todo en una olla y añádase un cuarto kilo de panceta o carne de cerdo salada, échese 4 ó 6 tazas de agua, tápese bien y déjese cocinar.



comestibles que tienen aplicación en la alimentación del hombre.

Al estado fresco son comestibles las Psalliotas o champingnons, comunes en los campos o praderas del Uruguay después de las lluvias.

Para industrializar se utilizan los hongos del género Boletus (Poilipuoráceas) caracterizados por tener tubos en el sombrero, que simulan poros al exterior.

Existen varias especies comestibles en nuestro país: Boletus luteus, B. granulatus, B. variegatus, pudiendo utilizarse al estado seco o conservados en aceite y también en vinagre.

A este mismo género pertenecen los hongos secos, generalmente de procedencia extranjera, que circulan en el comercio y decimos generalmente de procedencia extranjera, porque en un tiempo no muy lejano tendremos el orgullo de poder decir que nuestros hongos han de desplazar a los importados, creando así una industria, que hará honor al país.

Otra de las especies comestibles es el conocido "hongo del eucalipto", Pholiota spectabilis, que crece junto a dichos árboles. Son de color amarillo, de forma característica, presentando ejemplares completamente desarrollados junto a otros pequeños.

Este hongo tan común y tan abundante, aparece en todos los meses del año y si bien tiene olor agradable, su sabor amargo hace que se utilice poco, pero preparado como pickles, es un buen manjar.

Bajo los pinos, crecen unos hongos del género Tricholoma, T. albo - brunneum, conocidos con el nombre de hongos de los pinos o de la arena. Tienen pie más o menos cilíndrico y el sombrero es de color marrón; son de calidad inferior, pero como aparecen en tal cantidad y se conservan relativamente bien luego de recolectados, se encuentran frecuentemente en venta, presentando como grave inconveniente para su utilización la arena que siempre conservan.

Bajo pinos y eucaliptos se encuentra otro Tricholoma, T. nudum conocido con el nombre de pie azul; el color del sombrero y del pie es azulado (lila), es comestible, de muy buena calidad, conserva

Crema de limón

Se derrite bien la manteca agregándole el azúcar, las cáscaras ralladas y el jugo de dos limones. Una vez que esté derretido el azúcar, se agregan los huevos bien batidos y se continúa revolviendo sobre un fuego lento hasta que se espece como una crema.

al estado seco un olor agradable lo que hace que se preste para ser utilizado en esta forma, aunque todavía es poco conocido y en consecuencia poco utilizado.

Hemos mencionado algunos al pasar y para que se comprenda en este solo aspecto su importancia, daremos las cifras del consumo de hongos recolectados en nuestro país.

La venta de hongos frescos que en el año 1935 era de 670 kilos, ha llegado en el año 1939 a 4.000 kilos; los hongos secos de 40 kilos a 1.200, y elaborados de 1.200 a 3.500 kilos.

Estos números expresados en cifras globales representan en el último año, la cantidad de $ 15.300 que se reparten de la siguiente manera: para los hongos frescos $ 1.200, para los hongos secos $ 12.000 y para los elaborados $ 2.100.

Cifras que indudablemente han de aumentar en un tiempo no muy lejano, creando así una verdadera industria, industria incipiente aún; y decimos incipiente al compararla con las cifras anuales que de hongos secos solamente es de 15.000 kilos, que representan $ 150.000 para este renglón de importación.

LAS MOSCAS y otros INSECTOS MOLESTOS

Entre los insectos molestos y que, además, suelen ser peligrosos por transportar y propagar gérmenes infecciosos al hombre y a los animales, debe considerarse en primer lugar a las moscas, que por sus características constituyen una verdadera plaga.

La enorme multiplicación de las mismas se debe a que en la época del estío el desove o postura es muy grande, ya que varía de 45 a 400 huevos, alcanzando las moscas su desarrollo completo entre seis y diez días, con máxima de semanas y meses si el tiempo es desfavorable. Esto explica las dificultades que representa poder exterminar eficazmente este insecto molesto y perjudicial.

Existen diversos medios para combatir a las moscas, ya sea atacándolas en sus estados evolutivos o cuando han llegado a su grado completo de desarrollo. En estas breves líneas recopilaré algunos de los medios y fórmulas que han dado resultados satisfactorios en el hogar y que, con una acción conjunta, permitiría por lo menos, disminuir el número de estos huéspedes importunos; pero estos procedimientos, aplicados en el campo, donde las moscas se crían más fácilmente, no resultarían del todo económicos y, por lo demás, es siempre difícil su exterminación.

De cualquier modo, combatiendo estos insectos en forma continuada e intensiva, se aliviarían en parte las molestias que ocasionan durante el verano.

Berlese recomienda para la lucha contra las moscas en las zonas extensas, la fórmula siguiente:

Melaza	90 kilogramos
Arsenito de sodio	5 a 10 "
Agua	5 a 10 litros

Se prepara disolviendo el arsenito de sodio en agua hiviendo, mezclándola luego con la melaza. Al usarla, esta melaza arsenical se diluye en la proporción de 20 a 30 por ciento de agua, agregando, si se desea, un poco de leche o suero para hacerla más atrayen-

te Se rocía los lugares no accesibles a los animales domésticos ya que se trata de un jarabe venenoso, colgando haces de paja o de ramas que se pulverizan, como también los árboles próximos a la casa de campo y en toda otra parte en que abunden estos insectos.

En las habitaciones, comedores, etc., se puede utilizar el formol comercial en solución al 10 o|o, aunque para ellas se consideran dosis mortales en la proporción de 1 1|2 a 2 o|o; para ello es conveniente colocar esta disolución en recipientes de loza, preferentemente planos, añadiéndole unas gotas de leche, pues el olor del formol con la leche atrae a las moscas. Como substancia no tóxica y que no desprende vapores molestos como el formol, puede reemplazársele con salicilato o silicato de soda al dos por ciento.

El empleo de substancias pegajosas o líquidos no venenosos también tiene sus ventajas especialmente estos últimos por combatirse simultáneamente a los mosquitos, chinches, pulgas, etcétera.

Para preparar una substancia pegajosa que se extiende sobre papeles o mejor sobre vidrios o mármoles y que una vez llenos de estos insectos se limpian con agua hirviendo y se las cubre nuevamente, se puede recurrir a la siguiente fórmula: disolver en aceite

de castor o de linaza la resina denominada "colofonia", que se agrega en el aceite calentado a baño de María hasta obtener una consistencia espesa, desparramándola luego con un pincel en los medios indicados anteriormente.

Entre los líquidos, existen en el comercio con distintos nombres algunos productos muy eficaces, que se deben usar por medio de pulverizadores. Se puede preparar un líquido de esta naturaleza mezclando las siguientes substancias:

Petróleo	1 litro
Esencia de Wintergreen	30 gramos
Polvos de Bufach	50 "
Creosota	15 "

Entre otras, existen fórmulas más simples, como esta:

Kerosene	100 gramos
Piretro	10 "
Bencina o éter	5 "

Se deja en maceración el piretro en el kerosene, agregándole la bencina o éter, aromatizándola con un 5 o|o de esencia de eucalipto, o bien:

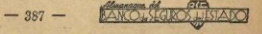
Kerosene	500 gramos
Nafta	500 "
Esencia de trementina	150 "
Salicilato de metilo	150 "
Piretro	100 "

Consejo sobre el silo

Un silo aprovecha totalmente la planta de maíz, cañas, hojas, grano, etc., no desperdiciándose el 40 % de su valor nutritivo, como ocurre cuando se cosecha el grano solo.

El silo permite mantener un mayor número de ganado con menos cuadras de terreno.

El silo proporciona un sitio económico donde guardar la cosecha sin pérdida ninguna.



Se mezcla el kerosene y la nafta, incluyendo en maceración el piretro, y luego, agitando bien, se ponen los demás ingredientes con unos cinco gramos de eucaliptol para aromatizar.

Para combatir las moscas y los mosquitos basta con pulverizar las habitaciones, manteniéndolas luego cerradas un tiempo; contra las chinches, se pincelan los elásticos de las camas y preferentemente los zócalos de los cuartos, ya que estos insectos habitan en *los intersticios o agujeros más ocultos y por ello son difíciles* de destruir.

Respecto a las pulgas, hay que tener presente que éstas saltan aproximadamente veinte centímetros; por lo tanto, conviene mantener las colchas de las camas a una altura superior a la misma, evitando en esta forma que ellas suban.

Para combatirlas en las habitaciones, un procedimiento bueno es el siguiente: en los pisos de madera, fregarlos con soluciones calientes de carbonato de soda; cuando se trata de pisos de tierra —que abundan en el campo— se desparraman de dos a tres kilogramos de naftalina en polvo, que se dejan durante 24 horas con

las puertas cerradas; luego, esos polvos pueden ser aprovechados nuevamente, barriéndolos y extendiéndolos en las otras habitaciones.

El olor a petróleo desagrada a las pulgas, hecho del cual puede sacarse provecho pincelando las paredes internas de las casillas de los perros y a éstos se les somete a baños con creolina, en la proporción del 20 por mil (una cucharada de sopa, de creolina, por cada litro de agua), dejando actuar esta mezcla durante cinco minutos por lo menos.

A los gatos se les puede espolvorear con naftalina. Para estos pequeños animales domésticos es práctico utilizar, dando óptimos resultados, algunos productos en polvo que con diferentes denominaciones existen en el comercio y que se aplican cuando están completamente secos.

Suelen estos insectos atacar a las aves, especialmente cuando en los gallineros duermen perros o gatos; en este caso es conveniente desparramar sal gruesa en el piso y regar luego, si es que no se prefiere preparar antes la solución salina concentrada para aplicarla directamente y extenderla en los jardines circundantes.

Variedades

El aguijón de las obreras es recto como una lanza, el de la reina curvo como una cimitarra; el zángano no tiene aguijón.

La cera con que construyen sus panales las obreras es miel transformada después de un laborioso esfuerzo.

Para pegar las teclas del piano podrá emplearse una mezcla formada con los siguientes ingredientes: trementina, 50 gramos; cera blanca, 10 gramos; colofonio, 20 gramos.

Para conservar el pescado se limpia en seguida de comprarlo, se sacan las vísceras y se las substituye por una bolsita de carbón en polvo.

El ensilaje se utiliza en ración equilibrada al mezclarla con alfalfa, trébol o tortas oleaginosas.



CAMARA DE REPRESENTANTES. — N.° 1489. — Montevideo, Julio 15 de 1940 — Señor Presidente de la República, General Arq don Alfredo Baldomir. — Tengo el honor de remitir al señor Presidente, el proyecto de ley sancionado por ambas Cámaras, en sesión de fecha 11 del corriente, sobre instrucción militar obligatoria. — Se hace constar que esta comunicación se remite en la fecha, en cumplimiento de prescripciones reglamentarias. — Saludo al señor Presidente con mi mayor consideración. — **Angel M. Cusano**, 1.er Vice-Presidente. — **G. Echeverry**, Secretario.

LEY N.° 9943

Poder Legislativo.

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

DECRETAN:

Artículo 1.° Todo uruguayo tiene la obligación de defender militarmente a la República y de cumplir con el régimen legal de instrucción militar que lo habilite para ese fin.

Art. 2.° Las obligaciones anteriores comprenden también a los ciudadanos legales, salvo lo dispuesto en el artículo 2.° de la Ley N.° 8196.

Art. 3.° Las fuerzas del Ejército se reparten en tres categorías:

a) El Ejército Activo, que comprende:

1.° El Ejército Permanente.
2.° La Reserva Activa.
3.° Las Fuerzas Auxiliares.

b) La Reserva Móvil.
c) La Reserva Territorial.

Para la constitución de las reservas, los ciudadanos serán divididos en clases militares. que comprenderán respectivamente a los nacidos entre el 1.° de Enero y el 31 de Diciembre de cada año.

Art. 4.° El Ejército Permanente se compone de los voluntarios contratados. de diez y ocho a cuarenta y cinco años de edad, que se obligan a servir en él por el término de un año, por lo menos, de acuerdo con las disposiciones legales o reglamentarias pertinentes. Dichos contratos podrán ser renovados.

El contingente de voluntarios contratados constituye, en tiempo de paz, la fuerza efectiva que asegura la instrucción y la formación de los cuadros. Su organización en unidades de maniobra forma a su vez, una escuela permanente de comando.

El personal de Oficiales y tropa en servicio. en dichas unidades no debe en principio, utilizarse en otros cometidos ajenos a la misma.

Art. 5.° La Reserva Activa está constituída por los ciudadanos de diez y ocho a treinta años de edad, hábiles para el servicio de las armas y sin hijos a su cargo.

Art. 6.° Las Fuerzas Auxiliares están constituídas por el personal asimilado de las tropas y servicios, por civiles en actividad en cualquiera de las dependencias del Ministerio de Defensa Nacional y por las fuerzas policiales que pasen a depender de los Jefes de Región al iniciarse la movilización.

Art. 7.° La Reserva Móvil está formada por los ciudadanos de

treinta y uno a cuarenta y cinco años, y por los ciudadanos de diez y ocho a treinta años con hijos a su cargo.

Esta reserva será destinada, ya a reforzar las anteriores, ya a atender los servicios complementarios del Ejército Activo o para asegurar la ocupación de la zona de retaguardia.

Derógase la limitación impuesta en el artículo 42 del Código Militar.

Art. 8.° La Reserva Territorial está formada por los ciudadanos de cuarenta y seis a sesenta años, que serán movilizados con la finalidad de asegurar el funcionamiento de los servicios indispensables a la vida del país y de los Ejércitos, o para constituir las tropas de guarnición fuera de la zona de operaciones.

Art. 9.° La Instrucción Militar comprende:

a) La instrucción de gimnasia pre militar para los jóvenes de diez a diez y ocho años de edad.
b) La instrucción de tiro y la gimnasia tendiente al mejoramiento físico de los reservistas del Ejército, la Marina y la Aeronáutica.
c) El fomento, para los voluntarios contratados, del atletismo intensivo y de los juegos de riesgo con fines de educación militar.
d) La instrucción de los cuadros.
e) La instrucción colectiva de las unidades.

Las primeras deben considerarse como preparatorias de la instrucción colectiva de las unidades, que resume toda la instrucción militar.

Art. 10. Los ciudadanos que cumplan diez y ocho años de edad

RECETARIO CULINARIO

Chauchas con manteca

Ingredientes: 600 grs. de chauchas, 60 grs. de manteca, media cebolla, 50 grs. de agua, 5 grs. de sal y un poco de perejil.

Se coloca todo en la cacerola y se deja cocer durante cuarenta minutos, se retiran y se sirven, poniéndoles encima un trozo de manteca.

La cáscara y jugo de dos limones, 3 huevos, 450 gramos de azúcar, 115 gramos de manteca.

y pasen a integrar la Reserva Activa recibirán, durante tres años consecutivos instrucción física y militar intensiva, en la que se emplearán de ciento sesenta a cuatrocientas ochenta horas por año.

Cuando dichos ciudadanos cumplan veintiún años, y hasta que tengan treinta, sólo estarán obligados a concurrir a las maniobras anuales a que se refiere el artículo 16.

Cuando lleguen a integrar la Reserva Móvil o Territorial, sólo tendrán obligaciones, por excepción, en cuanto a instrucción militar, y actuarán en caso de guerra o de desorden interior.

Art. 11. Los ciudadanos que, al publicarse la presente ley tengan de diez y nueve a veinticinco años de edad, recibirán la misma instrucción a que se refiere el primer inciso del artículo 10.

Aquellos que, en la misma fecha, tengan de veinticinco a treinta años, recibirán la instrucción correspondiente a la "escuela del soldado" durante tres años y hasta sesenta horas anuales.

Los ciudadanos que, en la misma época a que se refieren los incisos anteriores, estén en edad de integrar la Reserva Móvil o la Territorial, recibirán exclusivamente durante tres años, instrucción de tiro en la que se podrá emplear hasta cien horas anuales.

Art. 12. La instrucción a que se refieren los artículos 10 y 11 será impartida solamente en los días y horas que señale el Poder Ejecutivo, el que deberá contemplar, para cada ciudadano, el género de sus ocupaciones habituales necesarias, ya sea para su subsistencia o la de las personas a su cargo, o para el aprendizaje de una profesión u oficio.

Art. 13. La autoridad militar correspondiente indicará, para cada ciudadano, el arma combatiente en que será instruído y de cuya reserva pasará a formar parte.

Art. 14. Se exceptúan de la obligación de recibir instrucción militar y física y de formar parte de las reservas a que se refiere este artículo, a los siguientes ciudadanos:

a) Los ya incorporados al Ejército, la Marina o la Aeronáutica Militar.

b) Los que hayan prestado servicios en esas instituciones armadas por un período no menor de seis meses.

c) Los que, en el momento de la incorporación, se encuentren legalmente impedidos, quienes realizarán la instrucción militar una vez que desaparezca el impedimento.

d) Los que por insuficiencia física o mental, resultaran inaptos para el servicio, a juicio de una Comisión Médica Honoraria designada por el Poder Ejecutivo e integrada por un médico de la Sanidad Militar.

La Junta Departamental tendrá en estos casos, la intervención que corresponde por el artículo 19, inciso 29 de la Ley 9515.

Los informes médicos, a que se refiere este inciso serán extrictamente reservados, reputándose falta grave la omisión de este deber por los funcionarios.

Se exceptúan los casos en que, para favorecer al examinado, sea suprimida para él la reserva por resolución expresa de la unanimidad de la Comisión Médica.

e) El hijo legítimo, o natural, cuando su trabajo personal sea indispensable para costear la subsistencia de su hogar.

f) El hermano, que con su trabajo personal, costee su propia subsistencia y la de hermanos menores, impedidos o abandonados.

g) El nieto que, con su trabajo personal, como único recurso, costee su propia subsistencia y la de sus abuelos impedidos.

h) Los sacerdotes o seminaristas de cualquier profesión religiosa mientras conserven tal estado.

Art. 15. La instrucción pre militar (gimnasia) se impartirá en los locales de las enseñanza, primaria, secundaria, industrial y pro-

---

Filete de buey asado

Luego de preparar el filete en la misma forma que se hace con el asado de lomo, se coloca en el asador, cubriendo su superficie con un papel untado en aceite para evitar que se reseque, el cual se retirará antes de que el filete esté al punto para dar lugar a que el mismo tome color. Se sirve con la misma salsa del asado de lomo.

fesional, en las instalaciones de la Comisión Nacional de Educación Física, y en los locales de carácter privado, cedidos al efecto, sin perjuicio de su finalidad propia y de acuerdo con la Junta Departamental.

La instrucción de los ciudadanos reservistas, de los voluntarios contratados y de los cuadros subalternos será impartida normalmente en los cuarteles, unidades de la Marina, de la Aeronáutica Militar, polígonos, campos de tiros y de instrucción, colonias militares y locales privados cedidos al efecto.

Art. 16. Para obtener los efectivos necesarios destinados a realizar las maniobras anuales, se convocará con el fin de participar en las mismas, además del Ejército Permanente:

a) A los militares retirados, físicamente capaces.
b) A los ciudadanos reservistas cuya edad esté comprendida entre los diez y ocho y veinticinco años cumplidos y por un término no mayor de veinte días anuales.
c) A los ciudadanos reservistas de veinticinco a treinta años de edad, por un término no mayor de diez días anuales.
d) A los demás reservistas que lo soliciten voluntariamente a las autoridades militares del Departamento —donde residan—, siempre que sean aceptados por aquéllas.

Art. 17. El tiempo correspondiente a las maniobras anuales es independiente del tiempo dedicado a la instrucción militar, así como de las vacaciones anuales de los funcionarios públicos y empleados particulares.

Art. 18. El Poder Ejecutivo, por resolución fundada y en Con-

sejo de Ministros, podrá convocar también y encuadrar dentro de las Unidades del Ejército Permanente, la Marina o la Aeronáutica, sólo por el término de doce horas a lo sumo y exclusivamente a los fines de la realización de desfiles, aparte de los ciudadanos que hayan recibido instrucción militar y cuya edad no sea superior a veintiún años.

Art. 19. Quedan eximidos de la obligación de recibir instrucción militar, mientras permanezca la causa, los ciudadanos que se encuentran en las siguientes condiciones:

a) Los miembros del Poder Legislativo y los Secretarios de ambas Cámaras.
b) Los Ministros de la Suprema Corte de Justicia y los Secretarios de la misma.
c) Los Ministros y Sub-Secretarios de Estado.
d) Los Magistrados Judiciales y los Actuarios.
e) Los miembros de la Corte Electoral.
f) Los miembros del Tribunal de lo Contencioso-Administrativo.
g) Los miembros del Tribunal de Cuentas.
h) Los Fiscales Letrados del Estado.
i) Los Intendentes Municipales y miembros de las Juntas Departamentales.
j) Los Jefes de Policía.

Art. 20. Todo ciudadano exceptuado de instrucción militar, tiene el deber de dar cuenta, a la Junta Departamental respectiva, de la desaparición de la causa de impedimento, dentro de los treinta

PARA LA COCINA

Flan al horno

Más o menos 285 gramos de leche, 2 huevos frescos, 28 gramos de azúcar al gusto, unas raspaduras de nuez moscada.

Bátanse bien los huevos. Caliéntese la leche, pero no deje que hierva, agregándole el azúcar, revolviendo hasta que se disuelva bien. Antes de que hierva échese la leche sobre los huevos, despacito, revolviendo siempre en el mismo sentido y suavemente.

días, quedando desde ese momento sometido a las obligaciones de su clase.

Art. 21. Todo ciudadano que gestione dolosamente su excepción a la instrucción militar, será destinado por el término de tres meses, a prestar servicios en una unidad del Ejército o de la Marina.

La resolución respectiva será dictada por el Poder Ejecutivo a propuesta del Inspector General de Marina o del Ejército, según corresponda.

Art. 22. Los miembros de la Junta Departamental y de la Comisión Médica a que se refiere el artículo 14 inciso d) que acordasen dolosamente excepciones, serán sometidos a la justicia ordinaria y castigados con prisión de tres meses a un año.

Art. 23. A los efectos de intervenir en todos los casos previstos por esta ley, las Juntas Departamentales serán integradas por el Jefe de la Unidad Militar, de Guarnición de la Capital o en otro punto del Departamento, y por el Médico de Sanidad del mismo.

En el Departamento de Montevideo, la Junta, de acuerdo con el Ministerio de Defensa Nacional, podrá dividir el Departamento en Zonas, atendidas por Juntas locales integradas, cada una de las que intervengan, por un Jefe de Unidad Militar del Departamento y por un Médico de Sanidad Militar.

Art. 24. El ciudadano que, intencionalmente, se substrajera a la instrucción militar o a los deberes que derivan de ella, mediante lesión o enfermedad real que se causare o haya consentido en que se le causare, o mediante enfermedad o lesión simuladas, será penado por la justicia ordinaria con prisión hasta de dos años.

Art. 25. El ciudadano que fuera llamado a la instrucción militar y que, sin causa justificada no se presentara en la fecha establecida, sufrirá un recargo de hasta dos días por cada uno de re-

traso en su presentación, que cumplirá después de su período de instrucción militar.

Art. 26. Los ciudadanos que no cumplieran, sin causa justificada oportunamente ante la autoridad respectiva, las obligaciones contenidas en los artículos 10, 11, 16 y 20, prestarán tres meses de servicio contínuo en el Ejército Permanente. La decisión respectiva será apelable directamente ante el Poder Ejecutivo por intermedio del Ministerio de Defensa Nacional, estándose a su resolución.

Art. 27. Los ciudadanos, a que se refiere la presente ley, quedarán sujetos a la jurisdicción disciplinaria y penal militar durante las horas en que reciban instrucción o cuando sean movilizados para desfiles, maniobras, o en los casos previstos en el inciso 18 del artículo 158 de la Constitución de la República.

Art. 28. Todo ciudadano, natural o legal, está obligado a prestar juramento de fidelidad a la Bandera Nacional, en acto público y solemne.

La Universidad y la Enseñanza Secundaria así como todos los Institutos privados de enseñanza secundaria y profesional, dispondrán que en sus respectivos locales los alumnos presten ese juramento en idénticas condiciones.

El Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social no expedirá títulos profesionales o técnicos sin que el interesado acredite en forma el cumplimiento de esa obligación.

Art 29 Ningún ciudadano será admitido a desempeñar cargos en la Administración Pública sin haber justificado el cumplimiento de las obligaciones establecidas por esta Ley.

Art. 30. Todos los ciudadanos en edad militar, pertenezcan al Ejército Activo o a las reservas, Móvil y Territorial, deberán estar inscriptos en el Registro Cívico Nacional. — Los que aún no lo

---

CONOCIMIENTO UTIL

Para preservar del moho los objetos de hierro

Es útil saber como pueden preservarse del moho los objetos de hierro, y esto se consigue cubriéndolos con una capa de betún formado del modo siguiente: fúndase una parte de aceite de resina en siete de manteca de cerdo y agréguese un poco de bencina. Esta pasta tiene la propiedad de adherirse fuertemente al hierro, preservándole de los efectos de la humedad.

hubieren hecho, tendrán un plazo para efectuarlo, que vencerá indefectiblemente el 30 de Setiembre de 1941.

Después de dicha fecha, los que no hubieren cumplido este requisito, serán pasibles de la pena que establece el artículo 21 de esta ley.

El 31 de Diciembre de cada año, la Dirección del Registro de Estado Civil, deberá elevar al Ministerio de Defensa Nacional y a la Corte Electoral, la nómina de todos los ciudadanos que hayan cumplido en el curso del año, la edad militar.

La Corte Electoral cotejará dicha nómina con sus registros, y comunicará al Ministerio de Defensa Nacional los datos relativos a todos aquellos ciudadanos que no estuvieran inscriptos en el Registro Cívico Nacional y que hubieran podido hacerlo.

Seis meses después de haberse iniciado el período inscripcional, *el Ministerio de Defensa Nacional emplazará a los omisos por un término* adecuado; y, vencido dicho término, dispondrá lo necesario para la aplicación de la sanción correspondiente a los que injustificadamente no hubieran cumplido esa obligación.

Art. 31. Será castigado con prisión de tres meses a un año todo

ciudadano que, habiendo cumplido las obligaciones impuestas por la presente Ley, forme parte de cualquier clase de asociaciones u organizaciones que pretendan aprovechar su aptitud militar sin intervención del Estado.

Art. 32. El Poder Ejecutivo podrá convocar a la Reserva Activa o a parte de la misma, incorporándola de inmediato a los cuadros del Ejército Permanente, de la Marina o de la Aeronáutica Militar, cuando considere que existe la posibilidad grave e inminente de peligro para la República.

Dicho Poder deberá dar cuenta dentro de las veinticuatro horas, a la Asamblea General o en su receso a la Comisión Permanente, de lo ejecutado y sus motivos, estándose a lo que estas últimas resuelvan. (Artículo 158 inciso 18 de la Constitución).

Art. 33. El Poder Ejecutivo reincorporará a los cuadros activos del Ejército a los Jefes y Oficiales que se hayan retirado voluntariamente antes de la promulgación de la presente Ley, siempre que lo soliciten y estén en las condiciones legales exigidas para la actividad en su grado.

La antigüedad de grado a los efectos del ascenso, será, en este caso, la correspondiente a la computada en su última jerarquía hasta la fecha del retiro.

No corresponde computarse como antigüedad el tiempo pasado en retiro.

Breviario

La naranja posee, además de su gusto agradable, las propiedades de un laxante ligero, siendo muy recomendada por los médicos.

Las aves que se han de dedicar a la reproducción deben haberse criado en la mayor libertad posible.

Engrasando con manteca o vaselina las crestas de los gallos de raza en que las tienen muy desarrolladas, se evitarán que éstas se hielen en los días de mucho frío.

A los pocos días de sembrado, si el suelo contiene suficiente humedad y la temperatura es favorable, el maíz germina y las plantitas aparecen en la superficie del suelo.



Art. 34. Hasta tanto se incorpore al Presupuesto General de Gastos la partida correspondiente, el Poder Ejecutivo podrá invertir hasta cien mil pesos anuales ($ 100.000.00), tomados de Rentas Generales, en los gastos que demande el cumplimiento de esta Ley.

Art. 35. El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

Art. 36. Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo, a 11 de Julio de 1940.

Angel M. Cusano, 1.er Vice Presidente. — *G. Echeverry*, Secretario.

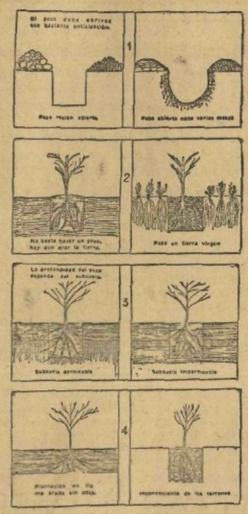
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL.
MINISTERIO DE HACIENDA.

Montevideo, Julio 20 de 1940.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese.

BALDOMIR.
JULIO A. ROLETTI.
C. VILLEGAS SUÁREZ.





Limpieza de cristales

Casi siempre que se limpian lunas, espejos o vidrieras, queda el cristal ligeramente empañado: esto se evita en absoluto empleando para la limpieza *magnesia calcinada humedecida con bencina.*


BANCO de SEGUROS del ESTADO



Damos a continuación las disposiciones más importantes en materia de prevención de accidentes del trabajo en todo lo que se refiere con "Construcciones".

Su observancia es obligatoria pero es además, un deber moral de todo patrono o empresario, velar por el mínimun de accidentes. En actividad tan generalizada como la de construcciones en general, es donde, —a todo lo largo del país—, hay millares y millares de obreros expuestos al accidente.

Durante los trabajos de cimentación y de construcción, lo mismo que en la demolición de edificios, el empresario está obligado a velar por la seguridad de los obreros, tanto en el interior como en el exterior y vecindad inmediata.

Comienzos de los trabajos

Los trabajos de construcción no deben comenzar sino cuando estén en orden las instalaciones de seguridad (andamiajes, etc.).

Los materiales de estas instalaciones de seguridad deben ser de buena calidad y adaptables al fin que se destinan y encontrarse en perfecto estado.

Andamiajes que avancen hacia la calle

Cuando los andamiajes avancen hacia la calle, deberán separarse de ella por medio de un cerco de madera, o se establecerá un techo de protección formado por tablones machiembrados de un espesor mínimo de 0.04 y con pendiente hacia la construcción.

Trabajos de cimentación junto a edificios de cimientos menos profundos

Cuando los trabajos de cimentación se hagan al lado de edificios de cimientos menos profundos que los que se construyen, las



excavaciones necesarias se harán por parcelas, procediéndose al inmediato trabajo de albañilería a medida que las excavaciones avancen.

Pozos y canales

Los pozos y canales siempre que tengan una profundidad mayor de un metro, deberán ser bien apuntalados, previa entubación sólida de los primeros, la que no deberá quitarse hasta que el revestimiento de albañilería haya llegado a la parte inferior, y de un blindaje de madera en los canales, que colocado desde la parte superior de las paredes represente el 30 por ciento de su altura. Las tablas que forman este blindaje deberán colocarse de manera que se enfrenten en el mismo plano horizontal, para luego, trabarlas fuertemente mediante sólidos puntales.

Pie derecho de los andamiajes

Los pies derechos de los andamiajes no podrán estar colocados, en ningún caso, a distancia mayor de cuatro metros uno de otro. Estarán sólidamente empotrados en el suelo, a una profundidad de metros 0.50 a 1 y descansarán sobre tirantillos horizontales o sobre mampostería. Además, deberán tener una ligera inclinación hacia el edificio. Su sección será de 15 por 15, para el primer piso, y de 10 por 10 para los siguientes.

Cuando deban formarse varias piezas, se cuidará de que cada

una de ellas tenga la mayor longitud posible. La juntura de estos últimos se hará por medio de flejes y pernos.

Machinales

Los machinales que deberán tener una sección mínima de 7 ½ × 15, no deben estar entre sí a una distancia mayor de metros 1.50 y deben ser sólidamente fijados a los pies derechos por medio de flejes o pernos. Los pies derechos han de unirse entre sí por medio de cruces de San Andrés en número suficiente.

Tablones

Los tablones deben ser proporcionados a su fin y no tener, en ningún caso, un espesor menor de 0.04 .Cuando sea necesario juntar varios tablones, la juntura deberá hacerse exactamente por los bordes y cabalgar en sus extremos no menos de 0.50 uno sobre otro, sujetándolos con clavos en número suficiente. De igual modo deberán afirmarse los tablones sobre los machinales. El ancho de cada plataforma no será inferior a metros 0.90.

Barandillas en las plataformas

Se establecerá del lado exterior de cada plataforma y en contacto con ella, una baranda formada por un tablón colocado horizontalmente y se fijarán del lado exterior de los pies derechos dos

---

CONSEJO PARA EL HOGAR

Para atenuar el olor de las coles

El olor de las coles se atenúa si durante la cocción se echa en la cacerola un pedazo de miga de pan atada en una bolsita de lienzo.

Para conservar las castañas frescas se recomienda un sencillo procedimiento. En el fondo de un barril pequeño se pone una capa de castañas y se cubre con arena seca. Encima se pone otra capa de castañas y otra de arena y así sucesivamente, hasta llenar el barril.

Si las castañas llegaran a secarse, bastará tenerlas durante unos cuantos días entre arena mojada, cuya humedad absorben y recobran su natural frescura.



barandas de madera resistentes, una a metros 0.70 de la plataforma y la otra a 1.40

Los andamiajes no deben soportar cargas con exceso relativamente a su solidez, ni tampoco desigualmente. Los andamiajes volantes deberán cargarse lo menos posibles, estar sólidamente fijados al edificio y tener su baranda de protección de una altura mínima de metros 0.40.

La plataforma inmediata inferior a otra en que se trabaje, no debe ser retirada.

Cuando se trabaje en andamiajes sobre caballetes éstos últimos no deben estar a una distancia mayor de metros 2.50 y estarán sólidamente fijados al suelo.

Andamiajes sobre escaleras

Los andamiajes sobre escaleras solamente podrán permitirse para trabajos ligeros (hojalatería, colocación de letreros, etc.). Tendrán su baranda de protección y estarán sólidamente fijados al

edificio. Las escaleras deben sobresalir no menos de metros 0.80 de la parte que ocupe la última plataforma superior.

Puentes montantes

Los puentes montantes deben tener como mínimo metros 0.80 de ancho, estarán provistos de listones transversales elevados y de sólidas barandas, cuyos montantes, serán fijados sólidamente al andamiaje o al piso. Si estuvieran destinados al transporte de materiales, tendrán cuando menos metros 1.20 de ancho, estableciéndose un descanso cada dos pisos como mínimo.

Los puentes montantes deben tener a lo sumo 40 % de pendiente. Se cuidará, además, de tenerlos en buen estado de limpieza.

Aberturas para escaleras

Las aberturas del andamiaje para las escaleras deben ser tapadas provisoriamente hasta tanto aquellas sean colocadas.

Precauciones acerca de los montacargas

Los obreros ocupados en el torno o la cuerda del montacargas

Conocimientos útiles

Cuando al escribir se han ensuciado los dedos con tinta, quítese las manchas con jugo de tomate.

Un cinturón blanco de cuero barnizado que se haya enegrecido, puede limpiarse con leche.

Los objetos de cobre suelen impregnar las manos de un olor desagradable. Este desaparece restregándolas con perejil.

Si se carece de goma para pegar, sustitúyasela con clara de huevo.

Los cristales sucios por las moscas deben frotarse con agua avinagrada.



deben colocarse a una distancia conveniente para que no sean lesionados por la caída de objetos.

Queda absolutamente prohibido usar el montacargas para el transporte de personas.

El retiro de los andamiajes

Los andamiajes para la reparación o construcción de paredes no deben ser retirados hasta la completa ejecución de los trabajos de techados.

Torres o mansardas

En el caso de que se construyan torres o mansardas la plataforma más elevada debe colocarse cuando menos a 0.70 por encima de los canales y debe estar constituída por tablones bien unidos y estar provistos del lado exterior de una baranda sólida de metros 0.80 de alto. En las construcciones nuevas el falso piso superior no debe ser suprimido hasta la completa ejecución de los trabajos antedichos.

Trabajos de techados

Los obreros ocupados en los trabajos de techados y otros análogos, deben ceñirse un cinturón sólido al cual se agregará una cuerda fija por el otro extremo, a un punto suficientemente resistente. Lo mismo se hará en la construcción o retiro de los andamiajes.

Epilépticos, alcoholistas, etc.

No deberá permitirse el acceso a los andamiajes a los epilépticos, alcoholistas y a cualquier persona que declare sufrir vértigos.



La DEFOSFATACION y DESCALCIFICACION de nuestros campos frente al PROBLEMA de la OSTEOMALACIA

La Osteomalacia es una enfermedad que ataca a los huesos, principalmente a los de médula roja, de ahí que se note su aparición, primeramente, en las paletas, costillas y otros huesos planos. Es necesario hacer notar que los síntomas de la desfosfatación que son apreciables a simple vista en los huesos referidos, se cumple también en el resto del sistema oseo por lo cual el fenómeno es generalizado y extendido a toda la economía del animal enfermo.

Esta enfermedad ataca principalmente a los animales de clase, a los que pertenecen a razas de crecimiento precoz, donde el metabolismo se tiene que cumplir en forma intensa, para satisfacer las necesidades de ese crecimiento rápido. Por lo general, hay siempre déficit de sales en la absorción, en dichos animales y por ello, dado el empobrecimiento natural de muchas tierras, agregado al desequilibrio anual en fósforo que se va creando como resultado de la substracción de ese elemento, por la índole industrial de nuestra explotación, que saca dicho cuerpo de la tierra y no lo restituye, es que se observan gran número de animales atacados, fenómeno que se cumple cada año, acentuándose en intensidad.

El ganado poco mestizado, de crecimiento más lento que el observado por las razas Inglesas, no presenta aparentemente el fenómeno apuntado, pues las necesidades son menores y el desarrollo de esos animales, se va cumpliendo en forma precaria, natural para la propia calidad del ganado.

En el grado actual que se encuentra la industria ganadera, teniendo por objetivo acelerar la evolución economica del animal, acortando los plazos de explotación por la vía del crecimiento precoz debe preocupar que todos los elementos capaces de resolvernos el problema en el sentido indicado, estén al alcance de esa norma de trabajo, que nos traerá como resultado la mejor utilidad para el criador y por consecuencia para la riqueza del País.

Y en esa aspiración tenemos un gran enemigo representado por la falta de fósforo en la fórmula que constituye en general nuestra



tierra, elemento esencialísimo, para la obtención de los postulados que deben ser Norte en todo trabajador del campo, o sea que se cumpla el ciclo industrial de sus productos, en el menor tiempo posible, para que le renta tenga su equilibrio con los resultados de la explotación.

Hechas las consideraciones precedentes, diremos que la Osteomalacia es la consecuencia de la falta de fósforo en la tierra y por lo tanto en las pasturas. No se encuentra en ésta la cantidad bastante para cubrir la necesidad del animal, del elemento precitado. También se cumple la falta de otro elemento, el calcio lo cual es la resultante del mismo fenómeno. El calcio en la economía animal se encuentra en forma de sales, de sales fosfóricas y al faltar el fósforo trae como resultado la falta del elemento que lo acompaña en su constitución en el sistema oseo, produciéndose los fenómenos de descalcificación, que son los verdaderamente objetivos en la llamada enfermedad Osteomalacia, por lo que podemos decir que la descalcificación que se va acentuando en nuestras tierras, en gran parte, es el resultado de la desfosfatación que se cumple en las mismas.

No es nuestro objetivo describir la enfermedad llamada Osteomalacia o mal de Paleta. Esta enfermedad ya fué descripta por los Drs. Acosta Churruca, Murguía y Rubino, en nuestro medio, sin contar la enorme bibliografía extranjera.

Nos interesa repetir en este trabajo, lo manifestado en el Congreso de la Federación Rural en el año 1936, en la Ciudad histórica de Florida.

Seguimos obsecionados por el mismo problema, de observar

que los déficits de fósforo se van acentuando, por la modalidad de la explotación. Todos los años se saca de las entrañas ubérrimas de nuestros campos, cantidades enormes de elementos salicos y nada se les devuelve pues, todo va para el extranjero en lo exportable, y con *relación a lo consumido* en nuestro *País, especificando mejor* en Montevideo, como ricos poco previdentes, lo echamos todo al mar, impuestos por nuestro sistema de saneamiento.

Nuestro suelo, como ya se ha dicho, es pobre por naturaleza en elementos fosfatados. El destino de nuestra producción está en la faena de los establecimientos de Montevideo, que exportan en absoluto las carnes y productos, para los mercados extranjeros, exceptuándose lo destinado al abasto.

Quiere decir que como se manifestó antes, por nuestro sistema industrial, no se cumple en nuestro País, la verdadera vida vegetativa, de verter de nuevo a la tierra lo que de ella se substrae. Sacamos de nuestro suelo su riqueza y no la restituímos. Tal sistema de explotación, tiene un destino cierto, el empobrecimiento de la tierra. Los vacunos que llevamos a Tablada, llenos de esperanzas, plagiando la imagen del poeta, van robando parte del futuro de la tierra y de la riqueza de nuestro suelo.

Veamos un trabajo que nos proporciona el Dr. Rubino referente al fósforo exportable y que nos permitimos reproducir. Observación de estos datos diremos que se concentran a un año de faena la que corresponde a la zafra de 1933:

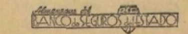
Según comunicación de la Sección Industrial Animal de la Dirección de Ganadería se mataron en ese año 501.473 novillos; 140.113

Limpieza de los vidrios de las ventanas

El papel de diario empapado en agua y escurrido, es un excelente medio para hacer una buena limpieza. Pero como no solamente los vidrios están sucios de polvo bueno será preparar esta fórmula:

Jabón de aceite	2	partes
Agua	3	"
Creta en polvo	4	"
Cal	3	"
Tierra de Trípoli	2	"

Rállese el jabón en virutas y disuélvase en agua hirviendo. Prosígase agitando la mezcla y agréguense los demás ingredientes. Se formará una pasta de aspecto homogéneo, que se dejará enfriar y se dividirá en porciones adecuadas para el uso a las que se dará la forma más convenien-



Hacendados:

Cuando envien sus ganados a **Tablada**, *asegúrenlos contra* ***muerte o machucamiento***

y serán resarcidos en sus daños

el Jefe de la Estación donde usted *embarca, le dará amplios* ***informes*** y le tomará el seguro

Banco de Seguros
del Estado

vacas y 179.275 terneros. El peso del esqueleto seco de un animal tomado en forma de promedio es de 23 ks. 200 para el novillo—22 ks. 500 para vacas y 7 ks. 300 para terneros. Por estos promedios se establece que el total de huesos exportados de acuerdo con la faena referida, fué en el año citado de 16.085 toneladas El peso en ácido fósforico que corresponde al peso total de huesos secos, es de un 25 % por lo cual se llega a la cifra extraordinaria de 4.024 toneladas de ácido fosfórico, exportado en un solo año, sacados de la tierra, sin que se le vuelva nada a la misma.

En el año 1936, llamábamos la atención para el problema, y en Melo, en la Sociedad Agropecuaria, se votaba una aspiración, que trasuntaba la voluntad de los rurales, en el sentido que una vez por todas se creara el Instituto de Estudio de nuestro suelo, refundiendo las leyes sobre abonos, aspiración que el ex Ministro Elena, llevó a un proyecto que en forma de Mensaje, fué sometido al Parlamento.

Pero el problema, sigue sin solución. En 1941 estamos en la misma situación de años anteriores, No se adelanta nada. No se ha encontrado la forma de abaratar el producto, capaz por su solubilidad de ser asimilado rápidamente por la tierra, los superfosfatos.

Los superfosfatos, constituyen el abono químico que llevará a la tierra, los déficits que su explotación provoca. Todos los países cuidan religiosamente digamos así, su suelo. Estados Unidos ante el problema de la eroción, llegó a invertir hasta treinta millones de Dólares, exclusivamente para el estudio del problema En otros países se prohibe la exportación de huesos, y en fin se cuida toda la materia de la cual, por procedimientos diversos, se puede llevar al estado de superfosfatos.

Para dar una idea de la importancia que reviste el problema nos permitimos transcribir de un trabajo del señor Proto Barbieri, Administrador del Instituto de Química Industial, por el cual se ve la distribución de los fosfatos minerales, en el mundo.

No hay que juntar las gallinas y los cerdos

Está demostrada la necesidad de tener a los cerdos separados de las aves de corral, pues no sólo se corre el peligro, en teniéndolos juntos, de que aquéllos maten a éstas para comérselas, sino también el de que, de haber tuberculosis en el gallinero, se contagien los cerdos.

DISTRIBUCION DE LOS FOSFATOS MINERALES EN EL MUNDO

(De L'Office Cheriffien de Marruecos)

Año 1935	Toneladas	Métricas
Europa:		
Francia	792.243	
España	660.159	
Portugal	114.221	
Italia	657.849	
Inglaterra	455.635	
Holanda	353.412	
Bélgica	223.527	
Alemania	756.671	
Suiza	12.598	
Checoeslovaquia	113.916	
Yugoeslavia	9.346	
Austria	14.102	
Hungría	42.731	
Polonia	77.050	
Suecia	154.920	
Noruega	14.770	
Dinamarca	195.399	
Finlandia y países Bálticos	84.441	
Rusia	720.000	
Grecia	38.267	5:491.257
AFRICA	190.359	
ASIA Y OCEANIA	1:629.491	
NORTE AMERICA	1:978.314	
URUGUAY	1.106	3:799.270
Total en el mundo en el año 1935.	—.	9:290.527

Procedencia de los fosfatos distribuídos en el año 1935

		Toneladas Métricas
De las Minas de Túnez	1:498.352	
" " " " Argelia	568.339	
" " " " Marruecos	1:303.182	
" " " " Egipto	472.705	
" " " " Europa	1:157.930	
" " " " Norte América ..	3:144.720	
" " " " Asia	297.217	
" " " " Oceanía	848.082	9:290.527

Distribución en el mundo anterior a 1935

Año 1913	6:840.736
" 1921|1925 promedio anual	6:672.267
" 1926|1930 " "	10:046.937
" 1931	6:862.590
" 1932	6:797.887
" 1933	8:165.312
" 1934	9:052.734
" 1935	9:290.527

Quiere decir que debemos ir a soluciones concretas, de pagar a la madre tierra, lo que de ella sacamos, para prever el futuro in-

ECONOMIA DOMESTICA

Salsa de tomates casera

Se toman tomates de mucha pulpa, no muy maduros, una vez bien lavados se cortan al través, sacándole las semillas y dejándolos escurrir, se cortan después en pedacitos chicos y se condimentan con sal Se agrega pimienta en grano, unos dientes de ajo, unas hojas de laurel, y una ramita de tomillo. Se embotella dejando la botella destapada hasta el día siguiente, se saca entonces el líquido que haya soltado y se rellena con otra cantidad de tomate preparado en la misma forma: se cubre con aceite, se tapa herméticamente y se guarda. Es una salsa especial para acompañar un plato de puchero.

cierto, que soportará nuestra Patria, y que el trabajador rural del porvenir, no esterilice su esfuerzo cavando el hierro del arado, en surco improductivo.

El Instituto de Química Industrial, organismo que con verdadero entusiasmo se entregó al estudio del empleo de los superfosfatos, como medio de ir cubriendo en lo posible el déficit de la extracción fosfórica, que *crea la natural explotación de la tierra*, ha visto con desconsuelo, la casi esterilidad de su esfuerzo. Los fletes, los gastos aduaneros, el tributo cambiario, encareciendo el costo de la fosforita importable, hicieron que el uso del superfosfato, por ahora, sea poco extendido.

Con la creación del Instituto de estudio del suelo y aplicación de abonos, se iría a soluciones, que capacitarían el empleo de abonos fosfatados, que llevaran las correcciones necesarias a la tierra y que la industria va provocando, con su régimen de explotación.

Desde nuestra posición de trabajadores rurales y con la unción patriótica que ponemos mirando por la riqueza nacional, es que deseamos que como solución necesaria, se esté investigando permanentemente sobre este problema, que ya ha hecho crisis en otros países y que no debemos esperar pase lo mismo, en el nuestro, aplicando el viejo aforismo, que siempre es mejor prever que curar.

Dr. Lucas Rodríguez Blanco.
Médico Veterinario
Inspector Veterinario de Cerro Largo.

Medidas para prevenir accidentes en las trilladoras

Todo encargado del manejo de máquina trilladora gestionará de los respectivos agrónomos nacionales la obtención de un certificado en el cual conste que el solicitante posee aptitudes para las funciones que ha de desempeñar.

Periódicamente el personal capacitado de la Dirección de Industrias se trasladará a los departamentos de campaña a efectos de instruir, por medio de conferencias, explicaciones, u otros medios de enseñanza, a los encargados del funcionamiento de los generadores de vapor aplicados a las máquinas agrícolas, respecto del manejo de las mismas.

Forma de estibar fardos en las barracas y depósitos

La estiba de fardos de lana en barracas y otros depósitos debe efectuarse con sujeción a las condiciones siguientes:

a) La primera estiba podrá colocarse con los fardos en sentido vertical siempre que la superficie del suelo sea completamente plana y que se asegure la estabilidad del conjunto por medio de una fuerte y ajustada cuerda circundante.

b) Las siguientes estibas superpuestas. deberán colocarse imprescindiblemente con los fardos horizontales, de manera tal que éstos queden en cruz respecto a los de la anterior inmediata.

c) Entre la esquina superior y el techo del local, deberá existir una distancia no menor de metros 1.50.

d) Queda terminantemente prohibido subirse directamente a los fardos suspendidos para guiar sus movimientos. Tal operación deberá realizarse mediante cuerdas hechas de conveniente longitud.

c) Se evitará absolutamente hacer pasar los fardos suspendidos por sobre las personas.

Sierras circulares

Las sierras circulares serán dotadas de aparatos de protección adecuados; las bielas y manivelas de la sierra de péndulo deben estar encerradas cuidadosamente.

Sierras sin fin

Las sierras sin fin deberán ser recubiertas de arriba y hacia abajo de la mesa en que se trabaja, dejando libre sólo el espacio requerido para el trabajo que se efectúa.

Garlopas

Para las garlopas se adoptará el cabezote cilíndrico interponiéndose en la parte cóncava de las cuchillas una pieza metálica que no deje libre sino el espacio requerido para su funcionamiento.

Las planchas estarán tan aproximadas entre sí como lo permita el uso de las máquinas.

PARA LAS AMAS DE CASA

Torrejas con almibar

Se ponen a remojar en leche rebanadas de pan de regular grosor, se pasan por huevo batido y se fríen. Se prepara un almíbar a punto regular, perfumada con vainilla; se pasan las torrejas en esta almíbar y se sirven calientes.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche con azúcar, canela, cáscara de limón y estando cocido se deja enfriar, se le echan cinco claras y cinco yemas bien batidas. Se vacía en un molde untado con mantequilla y se pone al baño maría. Se sirve caliente con almíbar.

FORRAJERAS PARA LA CHACRA

Por el Ing. Agr. Teófilo Henry, Jefe de la Sección Plantas Industriales y Forrajeras del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela".

He adoptado la expresión "Chacra" por ser la que considero que mejor encuadra para designar aquella explotación en que predomina la agricultura, pero en la que se explota también de alguna manera la ganadería. Podrá llamársele tal vez granja o como se desee, para el caso no interesa mayormente.

Entre los varios problemas que existen en la chacra, uno es fundamental, y es el "Problema Forrajero", al cual, debe dedicársele especial atención, porque está latente, dependiendo de su solución casi íntegramente la marcha de la explotación. En años "buenos" o en "malos" deben existir en la chacra los suficientes recursos forrajeros para llenar las necesidades por lo menos internas de la alimentación. Cuando la época es buena, cuando las lluvias son oportunas y la temperatura benigna, no hay problema difícil, pero cuando sucede lo contrario y se contempla al campo cual si estuviera bajo el castigo de fuerzas supremas, entonces es que se aprecia el valor de lo que haría falta, de lo que podría tenerse sin mayor esfuerzo, pero que no se tuvo la precaución de guardar o cultivar.

Toda explotación rural está expuesta a las más variadas alternativas climatéricas, y muchas veces a accidentes imprevistos de otro orden. Así, tenemos entre otros un ejemplo y aun muy vivo el recuerdo del primer ataque del "pulgón verde" (Toxoptera graminum) a los cereales. Cuando se cifraban esperanzas, bien justificadas, en los sembrados tempranos para tener forraje en el invierno, una plaga desconocida hasta entonces, mostraba el principio de su obra desvastadora en las manchas color herrumbre que se iban extendiendo hasta cambiarle totalmente la faz de los sembrados, quedando después de algunos días, en aquellas chacras que tanto prometían, casi toda la vegetación muerta. Era la obra del nuevo parásito al que no se sabía como combatir. Otras veces es la langosta, la seca o el exceso de agua, etc. Pero no es del caso seguir enumerando calamidades.

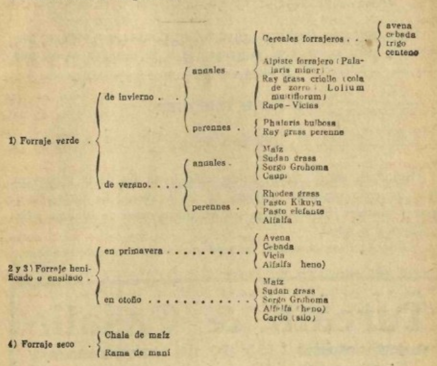
Es necesario, estar siempre preparado para hacer frente cuando éstas se presenten, y poder defender así en lo posible, la marcha normal de la explotación evitando en primer término que no les falte a los elementos de trabajo o de producción los suficientes recursos forrajeros.

La prosperidad de una chacra depende no sólo de que sus pobladores estén bien alimentados, sino que deben estarlo también sus animales de trabajo. Las buenas y oportunas labores exigen casi exclusivamente este detalle. Si las vacas del tambo no disponen más que de un brasado de chala en la mañana, otro en la tarde y de un pastoreo pelado, no es posible que puedan llenarse los tarros, etc. En fin son estas, y otras análogas las consecuencias de la falta de previsión en lo relacionado con la faz forrajera de la chacra.

Hoy, tanto el agricultor que trabaja en pequeña escala como el que desarrolla su explotación en mayor extensión, puede evitar ese estado de cosas con más facilidad que hace algunos años, por existir elementos bien probados y más que suficientes para defenderse.

El problema forrajero, que es el factor básico de la explotación rural, y al que es hora ya, que el productor le dedique la atención que en realidad tiene, ha sido ampliamente estudiado, para los múltiples casos, contemplándose especialmente, la previsión para aquellos períodos de dificultades más agudas. El Ministerio de Ganadería y Agricultura por intermedio de Secciones especializadas dedica intensa atención y colabora eficazmente con el productor, en todo lo relacionado con este problema pudiendo ellos asesorarse y obtener la solución para los distintos casos que en sus diarias faenas se presentan. La Comisión Nacional de Estudio del Problema Forrajero es una de las secciones a la cual debe acudir todo productor en la seguridad de que tendrá la exacta respuesta al caso que presenta.

Como dato ilustrativo, presento el siguiente cuadro, en el que se destacan algunas especies forrajeras y la forma que pueden ser suministradas o empleadas.



1) Forraje verde	de invierno	anuales	Cereales forrajeros	avena, cebada, trigo, centeno
			Alpiste forrajero (Palaris minor)	
			Ray grass criollo (cola de zorro) Lolium multiflorum)	
			Rape - Vicias	
		perennes	Phalaris bulbosa	
			Ray grass perenne	
	de verano	anuales	Maíz	
			Sudan grass	
			Sorgo Grohoma	
			Caupí	
		perennes	Rhodes grass	
			Pasto Kikuyu	
			Pasto elefante	
			Alfalfa	
2 y 3) Forraje henificado o ensilado	en primavera		Avena	
			Cebada	
			Vicia	
			Alfalfa (heno)	
	en otoño		Maíz	
			Sudan grass	
			Sorgo Grohoma	
			Alfalfa (heno)	
			Cardo (silo)	
4) Forraje seco	Chala de maíz			
	Rama de maní			

Puede apreciarse por la lista de distintos forrajes que precede, que existen elementos de defensa, y si el tiempo no ha acompañado

Pequeño racimo

La apicultura es recreativa y al mismo tiempo productiva, y devuelve el ciento por ciento de la inversión de dinero y trabajo.

Las frutas constituyen uno de los principales alimentos para niños, adultos y ancianos; son ricas en vitaminas y éstas dan vida y salud. Cultívelas y cómalas.

Las gallinas de razas pesadas generalmente vuelven a poner después de la muda antes que las de razas ligeras.

y el forraje verde es escaso, podrá lucharse con eficacia mediante el forraje conservado ya sea en heno o silo, y aun seco.

Como entre las forrajeras citadas hay algunas que aún son poco conocidas pero sí, ya bien experimentadas, se detallan a continuación las características y datos generales de su cultivo.

ALPISTE FORRAJERO

(Phalaris Minor)

Gramínea anual, vegeta desde otoño hasta fin de la primavera, tiene un ciclo vegetativo análogo al de la avena. Es forrajera de corte y pastoreo. Se multiplica por semilla a razón de 10 Kgs. p|ha., en líneas o a voleo.

EPOCA: Para obtención de pradera de pastoreo debe sembrarse

a principio de otoño (Marzo - Abril) Si el cultivo se hace sólo para cosechar grano se sembrará en Junio - Julio.

Macolla abundantemente.

En cultivos comparativos con los cereales forrajeros ya sea en tierra buena o inferior, esta variedad de alpiste ha superado a aquellos. Entre muchas de sus buenas características debe anotarse el hecho de que soporte bien los inviernos muy lluvedores.

Los animales lo comen con avidez.

Consejos generales para combatir la Fiebre Aftosa

Por la División de Policía Sanitaria

1.° Aislamiento general de los animales enfermos y de los sospechosos.

2.° Aftisación, si conviene más que el aislamiento (aftosa benigna y semigeneralizadas).

3.° Aviso inmediato a los linderos para que retiren sus ganados del límite del establecimiento.

4.° Aislamiento con cuidado especiales a las hembras grávidas.

5.° Desinfección bucal y podal de los enfermos (Bucal, solución soda cáutica recién preparada al 2 %, solución de cloruro de sodio al 10 o|oo, solución vinagre al 20 o|oo Podal: pediluvio con solución soda cáustica recién preparada al 2 % o sulfato de cobre al 2 %.

6.° Mover los animales lo menos posible (reposo) y proporcionales sombra.

7.° Agua fresca y limpia en abundancia, renovada constantemente y bebedero exclusivo para los enfermos.

8.° Alimento tiernos y refrescantes.

9.° Separar las crías jóvenes de las madres aftosas y criarlas con leche hervida o con nodriza

10 Ordeñe de las madres a las que se les retire las crías, para evitar las mamitis que ocasionan pérdida de la ubre o de algún cuarto.

11 Desinfección de las ubres, compresas calientes, pomadas boricadas de óxido de cinc, etc. quitando las costras En vías de mejoramiento (cicatrización) dar masajes suaves

12. No consumir la leche cruda de vacas con fiebre aftosa, ni dar a los cerdos residuos cárneos o lácteos sin ser previamente hervidos

13 Desinfección de las personas ropas utencilios, etc., con solución de soda cáustica al 1 por ciento

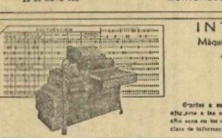
14 Los animales que hayan sufrido un ataque de fiebre aftosa no deberán ser mezclados con otros que no la hayan tenido, aun cuando aparentemente se encuentren perfectamente curados (portadores de infección)

15 Cremación de los animales muertos de fiebre aftosa o enterramiento de los mismos a dos metros de profundidad.



COMPAÑIA WATSON DE MAQUINAS COMERCIALES LTDA.

25 DE MAYO 486 — MONTEVIDEO — U. T. E. 8 81 29



INTERNATIONAL

Máquinas para Contabilidad y Estadística
A Base de Fichas Perforadas

SISTEMA

"HOLLERITH"

Gracias a su gran flexibilidad, las Máquinas "HOLLERITH" pueden ajustarse a las necesidades de cualquier organización y crear una orientación sana en los negocios a base de eficiencia y control, brindando cualquier clase de información en mucho menos tiempo que por cualquier otro método

DEPARTAMENTO TECNICO DE CONTABILIDAD Y ESTADISTICA

("Service Bureau")

Organizado para satisfacer cualquier exigencia, el "Service Bureau" está en condiciones de prestar, en beneficio de sus clientes, los servicios de sus equipos electro-mecánicos conjuntamente con la colaboración de sus organizadores y personal técnico, confeccionando planillas o estados con la mayor rapidez y en conformidad con las más altas normas de ética profesional.

INTERNATIONAL
RELOJ REGISTRADOR

UNA operación, con una sola mano... ¡EN UN SEGUNDO!

La sencillez y facilidad de manejo es una de las principales características del nuevo Registrador INTERNATIONAL

INTERNATIONAL

LA MAQUINA DE ESCRIBIR
TODA ELECTRICA

PARA EL ESCRITORIO MODERNO

20 copias carbónicas

ELIMINA CANSANCIO...
REDUCE LOS GASTOS...
MEJORA LA ESCRITURA...
AHORRA TIEMPO Y DINERO

Máquinas INTERNACIONAL de Contabilidad y Estadística a base de Fichas perforadas "Hollerith"

Relojes de Control «Internacional» — Máquinas de Escribir «Internacional»

CALLE 25 DE MAYO 486

U. T. E. 8 81 29 — **Montevideo (Uruguay)**

LOLIUM PERENNE

(Ray grass inglés)

Familia: Gramíneas.

Forrajera perenne de pastoreo. Vegeta después de los fuertes calores de Enero y Febrero. Termina su ciclo con la madurez de la semilla en Diciembre.

Siembra: A principio de otoño, a razón de 30 Kgs. por hectárea. Es forrajera de gran valor para invernadas. Requiere tierra fuerte.

MILO

Sorghum vulgare (Holcus sorghum L.; Andropogon sorghum Brot)
Var. Grohoma

Familia: Gramíneas.

Forrajera anual, de verano y otoño, gran productora de forraje verde, desarrollando macollos análogos a plantas de maíz. Resiste la sequía. Es comido con avidez por los animales, pero en general se cultiva para ensilaje, puesto que no es planta que resista el pisoteo.

Química del otoño

Cuando las hojas empiezan a morir y a desintegrarse, las moléculas de su instable pigmento verde, la clorofila, desaparecen. Su desaparición revela la existencia de la caritina y de la xantofila que durante todo el verano habían permanecido disimuladas por el color verde.

El rojo aparece en el arce, en el zumaque y en otras plantas cuando el retraso del proceso fisiológico de los árboles impide la expulsión de las azúcares de las hojas. Estas azúcares se convierten en una clase de glucósidas llamadas antocianinas, que son pigmentos purpúreos y de un rojo brillante. Las antocianinas se desarrollan mejor donde el suelo es ácido, los nitratos escasos y la luz abundante. Por eso las puntas bañadas por la luz de las hojas del arce y los lados de las manzanas que reciben la luz solar son más rojas. Hacia fines de otoño, los pigmentos rojo y amarillo se desintegran en las hojas después del verde. Esta aparición final pone al descubierto los apagados taninos obscuros, los cuales son químicamente tan estables que subsisten hasta que las hojas se reducen a polvo. A diferencia de los pigmentos de las flores, que tienen la función vital de atraer a los pájaros y los insectos distribuidores de polen, el follaje multicolor del otoño es una gloriosa agonía.

Siembra: De Octubre a Diciembre. Cantidad: 10 a 14 Kgs. por hectárea. Es conveniente sembrar en líneas, como el maíz.

PASTO ELEFANTE

Pennisetum purpureum

Familia: Gramíneas.

Forrajera perenne de corte, pudiendo ser pastoreada. Su ciclo vegetativo se indica en Octubre, terminado con las heladas de Mayo o Junio. Resiste muy bien la sequía, desarrollando a pesar de ello, muy abundante masa forrajera, que es sumamente apetecida por los vacunos. El máximo momento de exuberancia es en los meses de Enero y Febrero, en que alcanza 1 y 1|2 a 2 metros de altura. Puede emplearse también con éxito para ensilar. Se multiplica por renuevos en primavera, colocándolos en hileras de un metro de distancia y de 50 a 80 centímetros en la hilera.

PASTO KIKUYU

Pennisetum clandestinum

Gramínea perenne, estolonífera y rizomatosa. Se adapta a las más variadas condiciones de ambiente y de suelo. Emite rizomas muy potentes que penetran 30 centímetros y más en tierra arcillosa. Resiste la sequía. Las fuertes heladas secan la parte aérea que resurge con los primeros calores de primavera.

Multiplicación: Se multiplica por fragmentos de estolones o rizones con o sin raíz. La distribución conveniente es, en hileras



espaciadas a un metro y a 50 centímetros dentro de la hilera, esto es cuando se hace a estaca. Otra práctica es: después de estar la tierra arada y rastreada, hacer la plantación al arado dejando surco por medio, depositando las plantas en el surco a 60 o 70 centímetros. En todos los casos es conveniente arar la tierra antes de la plantación.

Epoca de siembra. — La época más indicada para la plantación es en los meses de otoño y primavera.

Como esta forrajera no da semilla, debe tenerse un pequeño cultivo reservado para disponer de plantitas en cualquier momento. Unos pocos metros cuadrados en tierra buena dan muchos miles de mudas en poco tiempo.

Es esta tal vez la gramínea que por sus condiciones vegetativas puede en menos tiempo formar una pradera permanente. Su valor alimenticio es bueno.

Es forrajera muy útil.

RHODES GRASS

(Chloris Gayana)

Gramínea perenne, estolonífera. De fácil cultivo vegeta abundantemente en primavera y verano, deteniéndose con las heladas de fin de otoño. Tapiza el suelo con relativa rapidez, por sus estolones. Se multiplica por semilla, a razón de 20 a 25 kilogramos por hectárea, siempre que el poder germinativo no sea inferior a

---

Consejos prácticos

No es posible levantar una finca y mucho menos un tambo en ella si el estiércol de los animales se tira en el patio y se deja que las aguas, el sol y el viento lo destruyan.

Hay muchos materiales que se desperdician inútilmente y que podrían ser de relativa importancia en el jardín en forma de abono.

Los líquenes que vegetan sobre la corteza de los árboles se pueden destruir bañando con una lechada de cal la superficie del tronco y de las ramas atacadas. Se emplea también la siguiente mezcla: sulfato ferroso, 1 kilo; cal, 5 kilos, y agua, 50 litros.



15 %. Puede también multiplicarse por mudas con raíz. Para ambos sistemas la mejor época es el principio de primavera.

Resiste muy bien la sequía. Da un elevado rinde de pasto verde por hectárea. Es una forrajera útil y que se presta muy bien para la formación de praderas de verano.

VICIA SATIVA

Arvejilla forrajera

Familia: Leguminosas.

Forrajera anual de invierno y primavera, muy indicada para alimento de vacas lecheras. Puede ser cultivada sola o en mezcla con avena, cebada, trigo forrajero, etc.

Siembra: Otoño y mediados de invierno. Esta última época es la más indicada para sacar semilla.

Cantidad: 50 a 70 kilogramos por hectárea.

Se emplea también para abono verde.

Esta forrajera que pertenece a la familia de la alfalfa puede ser un gran auxiliar del tambero, por la gran masa de forraje verde que proporciona, siendo de elevado valor alimenticio.

Puede darse en verde o henificado. Hemos obtenido hasta 25 mil kilos de materia verde por hectárea durante el período de Junio a Noviembre.

CAUPI

(Vigna sinensis)

Familia: Leguminosas.

Forrajera anual de verano y otoño. Desarrolla abundante rama, análoga a la de porotos.

Siembra: Mediados de primavera, a razón de 70 kilogramos por hectárea.

Se emplea también como abono verde. Dada la gran cantidad de masa verde que desarrolla es muy útil tener un pedazo para cor-



tar de Febrero a Mayo. Es de mucho alimento y apropiado para mezclar con pasto de poco valor o chala de maíz.

RAPE

(Brassica Napus)

Familia: Crucífera.

Forrajera anual, de invierno y primavera, especial para ovinos y porcinos, es comida también con avidez por las aves (gallinas).

Siembra: Desde Marzo a Julio.

Cantidad: 4 a 5 kilogramos por hectárea.

Requiere tierra fuerte.

Rinde abundante masa verde. Dando de 2 a 3 cortes según la tierra.

Dada las buenas condiciones de esta col forrajera no debe faltar en ningún establecimiento, especialmente en aquellos donde se cría o engorda porcinos.

Es de gran valor alimenticio.

Cosas útiles

Vaca bien alimentada será buena lechera. No exija a la vaca que le dé en leche más de lo que usted le suministra en alimentos.

Para casos de fiebre dése como enema la siguiente mezcla: 250 gramos de agua tibia con 100 gramos de miel y 100 gramos de vinagre.

Cambie a menudo la paja de los nidales de sus gallinas; así obtendrá huevos limpios.



a principio de otoño (Marzo - Abril) Si el cultivo se hace sólo para cosechar grano se sembrará en Junio - Julio.

Macolla abundantemente.

En cultivos comparativos con los cereales forrajeros ya sea en tierra buena o inferior, esta variedad de alpiste ha superado a aquellos. Entre muchas de sus buenas características debe anotarse el hecho de que soporte bien los inviernos muy lluvedores.

Los animales lo comen con avidez.

Consejos generales para combatir la Fiebre Aftosa

Por la División de Policía Sanitaria

1.° Aislamiento general de los animales enfermos y de los sospechosos.

2.° Aftisación, si conviene más que el aislamiento (aftosa benigna y semigeneralizadas).

3.° Aviso inmediato a los linderos para que retiren sus ganados del límite del establecimiento.

4.° Aislamiento con cuidado especiales a las hembras grávidas.

5.° Desinfección bucal y podal de los enfermos (Bucal, solución soda cáutica recién preparada al 2 %, solución de cloruro de sodio al 10 o|oo, solución vinagre al 20 o|oo. Podal: pediluvio con solución soda cáustica recién preparada al 2 % o sulfato de cobre al 2 %.

6.° Mover los animales lo menos posible (reposo) y proporcionales sombra.

7.° Agua fresca y limpia en abundancia, renovada constantemente y bebedero exclusivo para los enfermos.

8.° Alimento tiernos y refrescantes.

9.° Separar las crías jóvenes de las madres aftosas y criarlas con leche hervida o con nodriza

10 Ordeñe de las madres a las que se les retire las crías, para evitar las mamitis que ocasionan pérdida de la ubre o de algún cuarto.

11 Desinfección de las ubres, compresas calientes, pomadas boricadas de óxido de cinc, etc. quitando las costras En vías de mejoramiento (cicatrización) dar masajes suaves

12. No consumir la leche cruda de vacas con fiebre aftosa, ni dar a los cerdos residuos cárneos o lácteos sin ser previamente hervidos

13 Desinfección de las personas ropas utencilios, etc., con solución de soda cáustica al 1 por ciento

14 Los animales que hayan sufrido un ataque de fiebre aftosa no deberán ser mezclados con otros que no la hayan tenido, aun cuando aparentemente se encuentren perfectamente curados (portadores de infección)

15 Cremación de los animales muertos de fiebre aftosa o enterramiento de los mismos a dos metros de profundidad.



LOLIUM PERENNE

(Ray grass inglés)

Familia: Gramíneas.

Forrajera perenne de pastoreo. Vegeta después de los fuertes calores de Enero y Febrero. Termina su ciclo con la madurez de la semilla en Diciembre.

Siembra: A principio de otoño, a razón de 30 Kgs. por hectárea. Es forrajera de gran valor para invernadas. Requiere tierra fuerte.

MILO

Sorghum vulgare (Holcus sorghum L.; Andropogon sorghum Brot)
Var. Grohoma

Familia: Gramíneas.

Forrajera anual, de verano y otoño, gran productora de forraje verde, desarrollando macollos análogos a plantas de maíz. Resiste la sequía. Es comido con avidez por los animales, pero en general se cultiva para ensilaje, puesto que no es planta que resista el pisoteo.

Química del otoño

Cuando las hojas empiezan a morir y a desintegrarse, las moléculas de su instable pigmento verde, la clorofila, desaparecen. Su desaparición revela la existencia de la caritina y de la xantofila que durante todo el verano habían permanecido disimuladas por el color verde.

El rojo aparece en el arce, en el zumaque y en otras plantas cuando el retraso del proceso fisiológico de los árboles impide la expulsión de las azúcares de las hojas. Estas azúcares se convierten en una clase de glucósidas llamadas antocianinas, que son pigmentos purpúreos y de un rojo brillante. Las antocianinas se desarrollan mejor donde el suelo es ácido, los nitratos escasos y la luz abundante. Por eso las puntas bañadas por la luz de las hojas del arce y los lados de las manzanas que reciben la luz solar son más rojas. Hacia fines de otoño, los pigmentos rojo y amarillo se desintegran en las hojas después del verde. Esta aparición final pone al descubierto los apagados taninos obscuros, los cuales son químicamente tan estables que subsisten hasta que las hojas se reducen a polvo. A diferencia de los pigmentos de las flores, que tienen la función vital de atraer a los pájaros y los insectos distribuidores de polen, el follaje multicolor del otoño es una gloriosa agonía.

PREVENCION de ACCIDENTES — Ley N.º 5032

Artículo 1.° Los empresarios de establecimientos industriales, los directores de construcciones de todas clases, los que explotan minas y canteras o cualquier otro trabajo en que haya peligro para los operarios, quedan obligados, desde la promulgación de la presente ley, a tomar las medidas de resguardo y seguridad para el personal de trabajo, a efecto de evitar los accidentes originados en la utilización de máquinas, engranajes, etc., así como para deficiencias en las instalaciones en general.

Estas medidas serán las indicadas por la reglamentación que se somete al Poder Ejecutivo, la que deberá ser especial para cada industria o grupo de industrias análogas.

Esa reglamentación será revisada periódicamente para incluir en ella las modificaciones y ampliaciones que aconsejen la ciencia y la práctica.

2.° Los elementos mecánicos del trabajo, que por su naturaleza peligrosa pueden ser motivo de riesgo, serán objeto de inspección técnica siempre que se considere necesario.

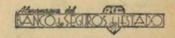
3.° Los espacios donde se utilicen motores a vapor, ruedas, turbinas, u otro mecanismo productor de energía, deberán estar aislados de los lugares en que se aglomeran las otras actividades del taller.

El acceso a dichos espacios sólo será permitido a las personas que tienen a su cargo la vigilancia o el manejo técnico de los útiles.

4.° Las mujeres y los niños no podrán ser empleados en la limpieza o reparaciones de motores en marcha, máquinas u otros agentes de trasmisión peligrosa.

5.° Todos los engranajes mecánicos, correas, etc., que actúen con motores en movimientos peligrosos, estarán circundados por barandas, rejillas o revestimientos defensivos.

6.° Las piezas salientes de las máquinas, los instrumentos cortantes y otros análogos, estarán rigurosamente protegidos.



7.° En los lugares donde se efectúen trabajos de albañilería, pintura, decorado o cualquier clase de reparaciones los andamios estarán provistos de resguardos que reglamentará el Poder Ejecutivo.

8.° La Oficina del Trabajo será encargada de vigilar la aplicación de las disposiciones comprendidas en la presente ley en el Departamento de la Capital.

En los demás Departamentos ese servicio estará a cargo de las Intendencias Municipales.

Las oficinas designadas quedan ampliamente facultadas para emplear al efecto, el personal de su dependencia.

9.° Los establecimientos que descuiden o contraríen lo que manda esta ley pagarán una multa de cincuenta pesos ($ 50.00) en la oportunidad de cada denuncia.

10.° Las reparticiones del Estado o municipales están obligadas a adoptar en favor de los obreros que tengan bajo su dependencia todas las medidas de precaución posibles con arreglo a los adelantos de la ciencia y de la técnica.

11.° Será causa de responsabilidad civil imputable al empresario o patrono en caso de accidentes, el no cumplimiento de las disposiciones dictadas por los reglamentos relativos a la aplicación de esta ley.

En este caso los empresarios o patrones indemnizarán a la víctima o víctimas o a sus derecho-habientes con arreglo a las prescripciones del Código Civil, sin que se considere causa eximente o atenuante el hecho de que los obreros estén asegurados contra accidentes del trabajo.

Breves consejos

Cualquiera que sea el material que se emplee en los bebederos, se vaciarán por las tardes, antes de cerrar el gallinero.

Con el piretro se obtienen los insecticidas líquidos con que se matan las moscas.

Cuando queramos preparar pavos para las Navidades se ha de procurar que la incubación se haga con los primeros huevos que podamos escoger.

12.° La vigencia de esta ley empezará, a partir después de los seis meses de su promulgación.

13.° El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley.

14.° Comuníquese, etc.

Decretos Reglamentarios

Decreto de 22 de Enero de 1936

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y TRABAJO.

Visto que es conveniente realizar una nueva reglamentación de la ley N.° 5032 de fecha 21 de julio de 1914 a fin de salvar los inconvenientes que surgen de la consulta de los diversos decretos y resoluciones existentes sobre la materia que imposibilitan la buena aplicación de la ley de la referencia;

Considerando: Que el inciso 2.° del artículo 1.° de la ley citada comete al Poder Ejecutivo indicar las medidas de previsión que deberá aplicar cada industria o grupo de industrias análogas;

Oídos el Instituto N. de Trabajo y Servicios Anexados y el señor Fiscal de Gobierno de 2.° Turno.

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.° — Los talleres, fábricas y todo establecimiento o local en que se efectúen trabajos así como las obras de construcción de edificios y cualquier otra clase de trabajos en que se utilicen obreros, se sujetarán a las siguientes disposiciones, además de las que establecen los artículos 3.°, 4.°, 5.°, 6.° y 7.° de la ley número 5032 de fecha 21 de Julio de 1914, sobre prevención de Accidentes.

Economía doméstica

Para sacarle el gusto rancio a la manteca se disuelve una cucharada de bicarbonato de soda en agua, en la cual se amasa la manteca. Después de esta operación se lava la manteca en agua fresca y se le agrega un poquito de sal.

El valor nutritivo de un kilo de miel es igual a 50 huevos de gallina.





Se sentía un aire fresco de mediados de otoño, sin embargo el aspecto de la plaza era animado. Las últimas horas de la tarde se querían abrazar a las torres y esconderse en las copas de los árboles.

Sentado en un banco está Anastasio Aguilar, con las pierna cruzada, con las manos metidas en los amplios bolsillos delanteros del pantalón, echado hacia atrás, con un sombrero negro dándole media luna de sombra sobre los ojos, contemplando la vida de una ciudad moderna.

El traje gris y anticuado lo destacaba como extraño al ambiente. Había llegado a la ciudad desde un pueblo del interior, hacía una semana. Estaba lindando los treinta y cinco, era morocho, de facciones rústicas que abrían una expresión de franqueza interior. Si sacaba las manos de los bolsillos no sabía que hacer con ellas, y las volvía a enfundar.

Mirando lo que se desarrollaba ante él, su rostro más que asombro denotaba desconcierto. El movimiento activo llegaba a fatigarlo. Quería seguir la trayectoria de una persona, y otra se cruzaba quebrando su atención; y si quería seguir a esa otra, otra y otras se cruzaban tejiendo una red de hilos invisibles, en la que sus ojos mareados terminaban por enmarañarse y caer. Cerraba los ojos; los volvía a abrir mirando al suelo y pasos apresurados volvían a darle la impresión de vértigo. Miraba a lo lejos, más allá del borde de la plaza y autos de charol se filtraban por espacios increíblemente angostos. Todos corrían ¿Detrás de qué?, ¿del tiempo?, ¿del vértigo?... Anastasio Aguilar no lo sabía, pero se mareaba. Era como si se hubiera puesto en puntas de pie a mirar un mundo más alto que sus hombros, poseído de un movimiento inusitado. Su modalidad no estaba con aquella fiebre de apresuramiento. Quiso hablar con sus compañeros de banco para ver si coincidían en el juicio. El de su derecha tenía un sobretodo largo y una gorra grasienta, una barba enmarañada le subía hasta las orejas, y unos lentes con aros de

metal achicaban dos pupilas grises. Le habló con una risita amistosa. Su vecino le respondió en un lenguaje engorroso que no llegó a comprender, y que lo desanimaron de continuar. Se volvió a su otro compañero.

—¿Parece que está apurada la gente?

El otro, con un chaquetón a cuadros, medio rubio, medio canoso, con unos bigotes de morsa, lacios y caídos, dijo con gran dificultad, mientras lo miraba desconfiadamente: Sí.

Después de un momento, sacó una tabaquera y hojillas de chala, y le ofreció al de los bigotes.

—¿Fuma?

El hombre con las manos en las solapas del chaquetón le dijo que no, con un movimiento de cabeza.

Aguilar armó un cigarro, dió dos bocanadas, y volvió a observar los pasos en el suelo. Ahora pasaba una mujer, unos tacos altos en un pespunte rápido; en seguida los pies de un hombre, debía ser alto porque el paso era largo, después unos zapatos colorados que gritaban, después los pies de un niño, iba saltando.

—¿Y ésto será siempre así?, preguntó al de los bigotes. Tardó algo la respuesta pero llegó: Sí.

Anastasio Aguilar echó una bocanada de humo, se levantó y se fué.

Tumbado en la cama, vestido y con los zapatos puestos, Aguilar miraba al techo. Nadie hubiera visto nada en el techo blanqueado de su cuarto de pensión. Aguilar sí. Allí estaba su pueblo extendido, abierto en el recuerdo. La punta de la iglesia pinchaba un cielo redondo como una naranja celeste. Delante de la iglesia la plaza se regocijaba escuchando la retreta. Muchachos y muchachas se asomaban a la orilla de la plaza y le gritaban: Adiós, Anastasio. Adiós, Aguilar.

Las calles tranquilas dejaban crecer los yuyos entre las piedras grises. Un tierno sentimiento de ausencia asediaba el pecho de Aguilar. En el aire manso del pueblo, las campanadas de la iglesia

creaban ondas que iban dilatando y perdiéndose en los rancheríos del suburbio. Toda gente tranquila. Una anciana se asomaba por una de aquellas casas bajas y blancas, y lo miraba. Se aproximaba destacándose del pueblo. Quedaba ya lejos la casa, y se ampliaba su rostro cada vez más; sobrepasaba el tamaño normal. Era una cara que le cubría el panorama de su pueblo. Nada hablaba, pero los cansados ojos, tristes, se humedecían, hasta parecer dos hojas de cristal brillando, y blandas lágrimas se desprendían de sus nervaduras, y corrían por entre las arrugas del rostro, hasta caer en el espacio. Caían sobre la frente de Anastasio Aguilar. Anastasio se pasó una mano sobre la frente. Estaba húmeda. ¿Sería su sudor o realmente el llanto de su madre? Una ternura serenísima le tomaba el corazón, y le producía una marea dolorosa, igual que si una mano suave, se lo quisiera mover, sacar; mientras una pereza contemplativa lo paralizaba sobre la cama. Después se alejaba el rostro amado hasta empequeñecerse en la distancia, y la figura desaparecía en la casa baja y blanca. Volvía a quedar el pueblo extendido en el techo, como por un fenómeno de refracción. Cabía dentro de la sábana de su cama. Anastasio se incorporó y escupió en el espacio libre de suelo, sin pensar en la recomendación encuadrada en la pared. Volvió a tumbarse, descansando la nuca sobre las palmas de las manos cruzadas, y se metió de nuevo en la nebulosa de su pensamiento. Su madre soportaba grandes dificultades, necesitando más que nunca de su apoyo en aquella vejez desvalida. Pocos vestigios agradables conservaba Anastasio de su juventud. A veces creía ver a Julia, en su breve idilio que le sonreía, pero se esfumaba rápidamente, aunque él hacía esfuerzos para retener sus rasgos, ce-

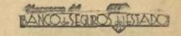
---

Economía doméstica

Cuando se le rompa un objeto de yeso disuelva pedazos de celuloide en éter y la pasta que se forma se emplea como cola.

Cuando quedan las manchas de los dedos en las pinturas blancas, se frota la mancha con un trapo empapado en yeso y luego se pasa una esponja húmeda.

Si un vidrio ha quedado empañado y se desea que quede transparente, se frota ligeramente con un jabón de glicerina.



rrando fuertemente los ojos Su vida hasta entonces no presentaba, n la pasividad de pueblo. ningún acontecimiento extraordinario, principalmente afectivo. que lo desvelase Tuvo amigos que se fue-ron quedando al margen de su juventud. aquellos que lo saludaban esde la orilla de la plaza Ahora queriendo cambiar de vida, se

había venido a la capital. Buscaba mejorar, pero su modalidad no se avenía a la intranquilidad febril de un mundo cosmopolita. Además, necesitaba confidentes para sus largas horas de soledad. Estaba aburrido de vivir solo.

—¿Qué cuenta, Aguilar?, preguntó el dueño de la pensión, individuo espontáneo y sencillo.

—Que no me aquerencio, respondió mientras se ponía el gacho negro.

—No hay que desanimarse. ¿No ve usted yo? Y el buen hombre empezó a relatarle su encumbramiento desde mozo a dueño de pensión, relato que hacía por milésima vez. Aguilar salió por fin.

Ya estaban encendidas las luces, cuando Aguilar llegó a la avenida central, columna vertebral de la urbe. Los luminosos con su juego de pirotecnia silenciosa, alejaban el cielo de la ciudad, como si la vida de ella se terminase donde se perdía la luz. Aquel cambiante de colores, y las bocanadas de claridad artificial que arrojaban las grandes vidrieras, volvían a desconcertar el ánimo reposado de Aguilar. Los innumerables candelabros de la avenida, tornaban la noche día, y un pulular incansable de seres, establecía la corriente vital y sanguínea de este mundo civilizado. ¿Podrá descansar esta gente, con tanto ruido metido en la cabeza?, se preguntaba Aguilar. Aquí todos se miran extrañados y desconfiados, pensaba mientras

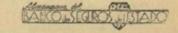
---

Fracciones

Para que las pieles de nutrias resulten bien estaqueadas se les debe colocar en su interior un alambre muy grueso en forma de U.

Las tazas que han contenido huevos se limpian más facilmente si se las lava con agua fría.

Es regla general que todas las aves sanas y robustas pongan bien en estos meses de primavera, pero esto no reza con las ponedoras precoces, que suelen descansar algo en esta época



observaba a la gente, que detenida al borde de la vereda esperaba su ómnibus o su tranvía. Aguilar se tuvo que colocar contra la pared, entre dos vidrieras, para que no lo empujasen más. ¿Y vos, vas a hacer roncha aquí?, se preguntaba Aguilar. Me parece que no. Tomó la correntada para el centro. Se cansaba de observar. Siempre el mismo apresuramiento. Tenía que ir más rápido que de costumbre; si se dejaba ir a paso lento, constituía un estorbo a los otros que lo desplazaban a los costados. Aguilar se seguía haciendo preguntas. ¿Pero todos están apurados? Y luego reflexionaba. Bueno, y el que me ve a mí? ¿No se cree que voy desbocado? ¡Y yo qué apuro tengo!

Regresaba, cuando frente a una diagonal, volvió la cabeza para apreciar la actividad de aquella ancha calle que se perdía a lo lejos, ondulando, hasta encontrar su fin, en un majestuoso palacio iluminado hasta las cornisas.

Al seguir avanzando se cruzó con aquella persona que había visto varias veces en la pensión. Se miraron, él comprendió que lo reconocía y creyó verla sonreir. Aguilar se quedó observándola. Era interesante. Una elegancia sencilla, parecía destacar más su fina gracia de mujer. Su atracción inevitable arrastró las pupilas de Anastasio Aguilar, y las dos pupilas tiraron de todo el cuerpo magnetizado.

La siguió aún más que por su figura, por aquella sonrisa bondadosa que él descubriera, y que alejaba la angustia de la sole-

---

Disciplina rural

Ganadero: haga en sus campos de pastoreo un monte de forestales: con ello conseguirá animales más sanos y robustos y libres de ser asoleados.

Las ranas machos se diferencian de las hembras, además del desarrollo corpulento, en las manos. Del lado de adentro, a la altura de la muñeca y a los dos años de edad, les aparece una especie de púa.

Para terminar con la "tucura" se requiere una colaboración comprensiva de todos los chacareros.

"ad. Anduvo detrás de ella. Fué inadvertidamente acercándose hasta limitar entre los dos una pequeña distancia. Pensó detener su seguimiento. ¿Qué engañosa esperanza lo llevaba estúpidamente a seguir aquella deliciosa mujer que, por lógica no podría interesarse por él?

—Parate, Aguilar. Se dijo para adentro. Pero quedó deshecha la intención, cuando ella distraídamente miró hacia atrás, y lo vió cerca.

—Seguí, Aguilar. Y siguió, aunque para sí pensaba· ¿Para qué? Eran ganas de juntar esperanzas. La pesadumbre de seguir un imposible, lo llevó a momentos a su primera resolución de abandonar. ¿No estaría pasando por un período de soledad como él? Una nerviosidad emotiva lo poseyó, cuando ella desviándose de la avenida, tomó por una calle transversal, donde la afluencia de público disminuía progresivamente, y comenzaba el refugio de la tranquilidad. Y se comprendía su nerviosidad porque ellos dos se iban encontrando más solos y más cerca.

¿Qué amable intención le reservaba aquella mujer? ¿Su sonrisa era de simpatía? ¿De piedad? ¿Simplemente de atenciosa cortesía? Claro que estos pensamientos limpios de toda sutileza, discutían en el razonamiento rústico de Anastasio Aguilar.

Ella miró pero en forma siempre disimulada.

—¡Y me mira! Aguilar sintió un apasionado y romántico fuego que lo ocupaba, igual que un árbol de alcohol que creciese de pronto entre sus arterias, sus músculos, sus huesos; y abriese las ramas calientes en su pecho.

—Yo la sigo, y que sea lo que sea. Y siguió, cobrando ánimo, pero sin conseguir que su voz gruesa se aventurase a unir la distancia de los dos con algunas palabras. ¿Qué le diría que no resultase grosero? ¿Cómo perder aquella divina oportunidad? Todas las frases le parecían tontas, pero tenía que decir algo.

La luz de la calle se había hecho escasa ya lejos del centro. Al llegar a una esquina ella dobló, y él comprendió que había que decidirse.

—¿Me deja que le hable?

Ella, apenas dando vuelta la cabeza respondió: No me moleste.

Aguilar quedó confuso y sorprendido, mientras su emoción antes cálida y temblorosa, se desplomaba en su intimidad, convirtiéndose en un minúsculo lago helado, que parecía enfriar su naturaleza.

En su boca apuntaba un reproche, pero lo mordió y sin decir nada se fué.

Acodado en el respaldo de su silla, Anastasio Aguilar se siente cada vez más flojo, menos dueño de sí. Solo en su cuarto. Solo en una ciudad grande. Solo entre tanta gente. Menos solo estaría en el campo, piensa. Todo le ha venido contrario. No se puede conchabar en ningún lado. No hay trabajo. No hay amigos. No hay ni afecto en esa mujer.

—Yo me voy.

Sabe que vuelve a chapalear unos pocos pesos por quincena, a cansarse para vivir siempre lo mismo, a meterse en una rutina inexpresiva, a despojarse de aspiraciones; pero no quiere estar en esta soledad ciudadana.

Llaman a la puerta de su cuarto.

—Entre.

Un muchacho de la pensión le alcanza una carta.

La emoción de lo inesperado le corre por los dedos y la abre. Son palabras que vienen a acompañarlo. ¿Una carta de su vieja?

Variedades

La raza Durham es de gran precocidad en su desarrollo —como que un novillo de 2 a 3 años pesa entre 500 y 600 kilogramos y rinde el 60 por ciento de carne— y ese es el motivo por el cual los ganaderos la prefieren.

El humo es lo único que atemoriza a las abejas.

La oveja lechera de un peso de 75 a 100 kilos, en pastoreo, consume de 2 a 3 litros de agua; tomando forrajes secos 6 a 9 litros.



¡Linda viejita! Una caligrafía torpe desproporciona las letras que, tomadas de los brazos semejan avanzar en fila, borrachas, tambaleándose. Pero que importa la letra, sino lo que viene adentro: diamante en el barro. Una ternura grande lo aprieta por dentro, y algo que en la carta que la borronea. Las últimas palabras lo hacen poner de pie.

....

M'hijo, Vd. es fuerte y la ciudá es una hembra. Que no digan por ai, que m'hijo nó ha sabido conquistarla.

Lléveme con Vd.

Su mama.

La madre sabe lo que tiene que decirle a ese hijo, y cómo; porque es madre y padre a la vez. Sabe que su hombro flaco y débil, es capaz de levantar su corazón. El hijo está de pie. El cuarto se le hace chico. Ya no cabe en él. Es fuerte y ahora tiene ánimo. Se ríe en una carcajada amplia de su flaqueza.

—¡Romántico el mozo con la soledad! ¿No ves que la soledad te la hacés vos mismo de apagao, imbécil? Te ponés a pensar que estás solo, y ahuyentás a los demás.

Se pasea por el cuarto y toma decisiones para el día siguiente. Su plan de acción debe ser activo, sin achicamientos

La una de la madrugada lo tumba con un cansancio nervioso de impresiones. Duerme sereno, y sólo podría escuchársele escapada en la respiración: "Ella".

Se ha levantado de un salto creyendo que era tarde. No eran las ocho. Una confianza nueva en sí mismo, le alegra la cara y le agiliza el ánimo. Está resuelto a luchar. Ojea las últimas líneas de la carta, y se la guarda. Allí está el punto central de su fuerza. Cuando sale al patio de la pensión, ella, la mujer del día anterior pasa a su lado. Anastasio ha querido mirarla, pero el amor propio le dobla la cara, y resuelto baja la escalera. Ya está en la calle. Que

la ciudad no se le haga chúcara, porque será lo mismo. Su viejita *lo ha dicho y tiene que ser.*

Pasado el mediodía, Aguilar llega a la pensión y llama al dueño. Su cara debía expresar mucho, porque antes de dejarlo hablar éste le dice: ¿Ya encontró trabajo?

—Así es.

—¿No ve amigo? El que espera desespera.

Anastasio Aguilar ha encontrado algo que supera a sus aspiraciones. Hay que trabajar mucho, pero compensan bien, y además, caería en gracia, porque el patrón ha dejado abierta una puerta de entusiasmo para el futuro. Ha comprendido la clase de hombre que es Anastasio Aguilar.

El dueño de la pensión se muestra confidente y se le aproxima.

—¿Sabe qué... una pensionista me preguntó por Vd?

Anastasio ha comprendido, pero se domina.

—¿Por mí?

El dueño explica con todos los detalles. Ella es una mujer sola. Trabaja. Tiene una familia amiga. Es del interior. Hace cuatro años que vive allí. Parece muy buena y principalmente seria. A *más de uno lo ha detenido en intención y palabra. Cuando el dueño* de la pensión lo deja solo con las confidencias, Aguilar quisiera

---

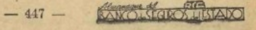
Para los colmenares

Es de enorme importancia que cada colmena cuente con muy buen techo *en beneficio del material mismo como de la colonia, pues es sabido* que la humedad es el gran enemigo de las abejas.

Se ha observado también que en algunos casos no se usa el equipo necesario y conveniente para obtener el mayor beneficio de las colmenas.

Hay ciertos implementos indispensables como ser el ahumador, el velo, la espátula, etc., que deben ser de buena calidad y muy eficientes para efectuar todas las manipulaciones con facilidad y éxito. En general, los apicultores no usan algunos implementos muy necesarios y sencillos como por ejemplo piqueras regulables para evitar el pillaje, y en caso de colmenas débiles mantener la temperatura necesaria.

Es preferible usar todo el equipo necesario para el mejor funcionamiento y el mayor rendimiento del apiario, aunque se sacrifique un poco el número de colmenas; más vale tener un número limitado de colmenas bien preparadas y atendidas que no muchas mal atendidas.



ir a decirle su buena nueva a ella, quisiera gritársela a su madre, a través de la distancia, quisiera decirle a todos su felicidad.

Han transcurrido los días aproximándose al mes. Anastasio Aguilar se afirma en su empleo y aquello que aprendió con gran esfuerzo, lo aplica ahora con acierto y resultado. Anastasio Aguilar ha disuelto esa corteza ácida que recubre lo desconocido, lo extraño, y se está filtrando en el ambiente. Ha cambiado hasta de indumentaria.

Esa noche al entrar en la pensión la ha visto en el patio hojeando una revista. Se habían llegado a saludar con algunas sonrisas, nada más. El dueño de la pensión se había encargado de contar a cada uno la vida del otro. Aguilar no quería doblegarse después de aquello. Se apoyó en la baranda de la escalera como si esperase a alguien. ¿A quién podía esperar él?

—¿Hace frío en la calle?, preguntó ella.

Aguilar se sacudió por dentro, pero respondió sereno: Bastante.

—Aquí se está bien.

—Aquí; muy bien.

Y bastó.

Al día siguiente Anastasio Aguilar le escribió a su viejita:

Mama:

Tenía razón. La ciudad es una hembra, y es mía, pero otra la ha vengado, haciéndome suyo.

El domingo voy por ahí, para traérmela en ancas.

Un abrazo de su

Anastasio.

ANTONIO VEGA (h.)

Agosto 1941.

EL UNICO TESTAMENTO QUE CREA EL CAPITAL DE LA HERENCIA

¿Sabe usted que una póliza de seguro de vida es el único testamento que crea el capital de la herencia? Poseyéndola, no necesita usted ser rico para legar a los suyos siquiera lo indispensable para su subsistencia. Es más; puede usted gastar con mayor libertad lo que posee, pues para los suyos, si llegara usted a faltarles, proveerá el seguro.

NADA LE CUESTA CONSULTARNOS

RECORTE ESTE CUPON

Envíe este volante al

Señor Gerente del Banco de Seguros del Estado
SECCIÓN VIDA-PRODUCCIÓN-MONTEVIDEO.

Sin compromiso alguno para mí, sírvase enviarme los informes para un Seguro VIDA, de acuerdo con los siguientes datos:

NOMBRE Y APELLIDO ....
(escríbase claro)

DOMICILIO Calle .... N.° ....

Ciudad .... Pueblo ....

Departamento ....

OCUPACION ....
(empleado público o comercial - clase de comerciante o industrial - profesional)

NACIDO EL DIA ...... MES .... AÑO ....

ESTADO CIVIL ....
(soltero, casado, divorciado, viudo)

HIJOS ....
(indicar cuantos y edades de los mismos)

YO PODRIA DESTINAR POR AÑO PARA PAGAR LA PRIMA DE UN SEGURO DE VIDA

$ ____________________



la ciudad no se le haga chúcara, porque será lo mismo. Su viejita *lo ha dicho y tiene que ser.*

Pasado el mediodía, Aguilar llega a la pensión y llama al dueño. Su cara debía expresar mucho, porque antes de dejarlo hablar éste le dice: ¿Ya encontró trabajo?

—Así es.

—¿No ve amigo? El que espera desespera.

Anastasio Aguilar ha encontrado algo que supera a sus aspiraciones. Hay que trabajar mucho, pero compensan bien, y además, caería en gracia, porque el patrón ha dejado abierta una puerta de entusiasmo para el futuro. Ha comprendido la clase de hombre que es Anastasio Aguilar.

El dueño de la pensión se muestra confidente y se le aproxima.

—¿Sabe qué... una pensionista me preguntó por Vd?

Anastasio ha comprendido, pero se domina.

—¿Por mí?

El dueño explica con todos los detalles. Ella es una mujer sola. Trabaja. Tiene una familia amiga. Es del interior. Hace cuatro años que vive allí. Parece muy buena y principalmente seria. A *más de uno lo ha detenido en intención y palabra.* Cuando el dueño de la pensión lo deja solo con las confidencias, Aguilar quisiera

---

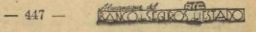
Para los colmenares

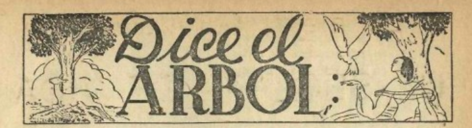
Es de enorme importancia que cada colmena cuente con muy buen *techo en beneficio del material mismo como de la colonia, pues es sabido* que la humedad es el gran enemigo de las abejas.

Se ha observado también que en algunos casos no se usa el equipo necesario y conveniente para obtener el mayor beneficio de las colmenas.

Hay ciertos implementos indispensables como ser el ahumador, el velo, la espátula, etc., que deben ser de buena calidad y muy eficientes para efectuar todas las manipulaciones con facilidad y éxito. En general, los apicultores no usan algunos implementos muy necesarios y sencillos como por ejemplo piqueras regulables para evitar el pillaje, y en caso de colmenas débiles mantener la temperatura necesaria.

Es preferible usar todo el equipo necesario para el mejor funcionamiento y el mayor rendimiento del apiario, aunque se sacrifique un poco el número de colmenas; más vale tener un número limitado de colmenas bien preparadas y atendidas que no muchas mal atendidas.





DICE EL ARBOL:

Por amor vengo a la vida
y en amor me desparramo
por el mundo cual torrente
de mágico y puro raudal;
por amor soy cuna y leño,
soy timón y cruz y cama,
y hasta la tumba acompaña,
fiel al hombre, mi bondad!

Por amor doy al viajero
mi fresca sombra y amparo,
y al mismo rayo detengo
en su estrago y su furor;
por amor y por ternura
soy tan sufrido y callado,
que, cuando el hacha me hiere,
sufro en silencio el dolor.

Yo venero mucho al hombre;
mucho le protejo y amo;
que el hombre es el mejor árbol
de la tierra y la Creación!
por eso cuando él me pega,
yo vierto perlas por llanto,
y le devuelvo, por daño,
nueva y bella floración!

Soy el más dulce poeta,
la más resonante arpa;
en mí palpitan los nidos,
en mí preludian las auras;
en mí las noches desmayan,
en mí las mañanas ríen;
en mí sollozan las aves,
todos en mí, sueñan, aman!

Por amor vivo sufriendo,
por amor vivo cantando;
por amor vivo alfombrando
de hojas, hojas, mi redor;
soy del aire, soy del agua,
de la tierra, el sol y el viento,
broté, germino y reviento,
en bien, riqueza y amor!

HECTOR PEREIRA CASAL.

Utiles conocimientos

Engrasando con manteca o vaselina las crestas de los gallos de raza, en los que las tienen muy desarrolladas, se evitará que éstas se hielen en los días de mucho frío.

Para que las gallinas dispongan de los elementos para la formación de huevos procuraremos variedad en su alimentación.

La mostaza contiene fosfato, potasa, magnesia, calcio y azufre.

Una colmena, antes de abandonar el apiario envía exploradoras a que reconozcan el terreno o sitio donde piensan instalarse.



Para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado

Tan suavemente se abrió la tranquera, que se hubiera dicho movida por un "ojo eléctrico" Es claro que este no fué el pensamiento del gauchito Gabriel González, pero se expresó criollamente, más o menos lo mismo:

—¡Gente curiosa!... Toda esta estancia parese un reló.

Movió sus bueyes que enfilaron la portera en perfecto sentido recto, como si ellos sintieran la influencia de aquel ordenado mecanismo que era la Estancia "Los Rosales".

Con un, "Oosh güei", detuvo Gabriel sus dos yuntas. Empujó apenas la portera, que pareció asimismo cerrarse sola.

—Celosa como pistola e'matrero— repitió el carrero, siguiendo su marcha.

Desentonaba su carreta, en buen estado de conservación en sus maderas, pero muy mal de pintura, y sus animales, gordos pero peludos y sucios, en aquella amplia avenida bordeada de altas acacias dignas de un parque londinense.

Siempre admiraba el negligente Gabriel, aquella suntuosa prolijidad.

—¡Gente curiosa!...— volvió a soliloquiar. Mire que todo está bien cuidao. Parese un piso e'baile.

Desde que una vez visitara un Club Social en el pueblo cercano y viera su encerada pista de danza, aquello era para él, como lo más alto, para una comparación de esta clase.

—Bueno —continuó— por eso tienen tantos pesos... Aunqué, no los Barrera, del "Ombú", varean la plata, y vaya unos criollos más dejaos. Siguiendo en su hablar solo —vicio de carreros— franqueó otro portón, esta vez abierto, que le dió paso a un pequeño par-

que de aspecto primoroso, en cuyo centro estaba enclavada una "población" de estilo colonial. En una blanca chapa esmaltada, fija a un costado de la puerta principal, se leía en letras azules la palabra. "*Mayordomo*".

Paró Gabriel su vehículo, que desentonaba aún más, frente a unos inmaculados escalones que llevaban a la entrada. Miró hacia una ventana y le pareció ver tras de sus cortinas una silueta de mujer iluminada por dos grandes ojos negros. Saludó "bollao" entre ruboroso y sonriente. En esto apareció bajando la escalinata, un hombre alto, canoso, moreno delatando a primera vista a un criollo clásico, pero vestido con "brechas" y campera, calzando borceguíes altos, abrochados. De mal talante interrogó

—¿Por qué parás ahí?. . No sabés. . Y luego sin transición exclamó: ¡Mirá qué carreta y qué bueyes!... ¡Sos desprolijo mismo!

—Bueno, ¿qué traes?— agregó.

—L'avena que pidieron pues.

—Bien. Descargala en el galpón número 3.

—¿Eh? . —dijo Gabriel— haciéndose el sonzo.

—En el "galpón criollo"— repitió el adusto mayordomo y murmuró bajo: ¡Sos bobeta!. .

Gabriel saludó con torpeza, mirando de reojo a la ventana y luego, de frente, al mayordomo con un poco de rabia

—¡Viejo alarife! .— rezongó muy bajito y movió sus bueyes, que detuvo frente al depósito de paredes encaladas de blanco, quinchado con perfección a lo que debía su nombre

Allí tuvo que aguantar las pullas de los tres peones, "vestidos

---

Indicaciones útiles

Para evitar que los pájaros coman la semilla al sembrarla se puede rociar con la siguiente fórmula: alquitrán 100 gramos, petróleo 100 gramos, agua hirviendo 15 gramos; esta cantidad es suficiente para 50 kilos de trigo, cebada, avena, etc.

La miel de abeja, además de satisfacer al paladar, vigoriza el organismo

---

La untura blanca o el linimento stokes se hace con un cuarto de litro de aguarrás y la misma cantidad de vinagre de vino blanco, dos yemas de huevo. Se echa todo en una botella y se agita hasta que los ingredientes se mezclen perfectamente



a lo cajetilla" como su superior, los que le descargaron en un santiamén la avena, se la pesaron y le dieron con una boleta, un sobre conteniendo la muestra del conjunto.

—Llevásela a don Marcos —dijo uno de ellos, al parecer con algún mando— pero dej'aquí la carreta y tu parejero. Ya sabés qu'está prebido dentrar con animales al chalé...

Gabriel hizo un gesto despectivo, pero no contestó una palabra, alejándose presuroso, lleno de alguna esperanza.

Don Marcos Santillana, cuyo era el nombre del mayordomo, hizo bailar la avena en la palma de la mano, probó, mascándolos dos o tres granos y le dijo:

—Lindo cereal! Parese mentira, que siendo tan desprolijos, saquen tan buen producto.

—El sudor, don Santillana.

Iba a replicar algo desagradable, cuando apareció la silueta de la ventana, en forma de una criollita de buena estampa, alta de fornidas caderas y andar cadencioso. Las crenchas de su pelo muy negras, en dos alas, hacían más blanca su cara sin afeites, iluminada por los ojos negros que adivinara Gabriel.

—Aquí está su mate, Tata— le dijo con mimo, alcanzándole un cimarrón, cebado en un "porongo" con boquilla de oro, y bombilla lujosa.

—Yo no sé lo pedí, mi hija,— respondió un tanto acremente don Marcos. Ella no le contestó Estaba saludando a Gabriel a quien le extendió la mano francamente. Este se puso rojo. Entablaron un diálogo animado. Mejor dicho habló ella.

Al fin interrumpió don Marcos, francamente enojado.

—Bueno, menos prosa. Tengo mucho que hacer. Despidió a Gabriel dándole un vale, diciéndole:

—En el almacén te lo van a pagar como de costumbre...

Gabriel se arrancó "retobado" pero sin atreverse a replicar nada. Apenas hubo traspuesto la puerta, don Marcos se volvió severo contra su hija.

—Ya te he dicho muchas veces Cecilia, que no quiero confianzas con ese...

—¿Por qué tata? Es un buen muchacho. Es hijo de su amigo González.

—Está bien, pero son unos sucios. Unos chacareros...

A pesar de su encauce en el progreso, don Marcos seguía teniendo su desprecio criollo por los agricultores.

—Gabriel no es sucio— replicó sin temor, la muchacha. Hoy estaba hecho una ascua de oro, y mire, a mí me gusta y vamos a ser novios, en cuanto el se arranque. Me quiere, nos queremos...

Don Marcos se quedó mudo de asombro, para exclamar en seguida airadamente:

—Primero muerta, que casada con ese... Sos mi hija. Me debés obediencia.

—Para todo lo que no sea el corazón, tata. Ahí mando yo sola... y Gabriel,— añadió resueltamente.

Iba a replicar,— rojo de ira don Marcos,— cuando sonó fuerte el timbre del aparato telefónico, colocado sobre su mesa. Obediente a su deber, atendió el llamado, en seguida, templando el tono rencoroso de su voz.

—A usted, la llaman— dijo, alargando el "tubo" a su hija. De casa del patrón, agregó.



Se iluminó el rostro de Cecilia con una sonrisa.

—¡Ah! ¿Eres tú, Enriqueta? . Sí, puedo ir . En seguida...

—¿Qué te pasa? ¿Es grave?... ¡Bien! ¡Bien!... Ya salgo... Voy corriendo...

Cortó la comunicación y con tono y ademán humilde se dirigió a su padre.

—Es la señorita que me llama, tata Con su permiso voy a ir...

—¡Para eso pide licencia! ! . Y para lo demás se corta sola... ¿Qué diría su pobre madre si pudiera saberlo?

—Mi madre me quería mucho— replicó la joven con emoción y salió apresurada.

Don Marcos comenzó a pasearse, muy agitado, hablando solo, tan abstraído que no vió entrar a un hombre de aventajada estatura, de cuerpo recio pero de armónicas líneas, vestido esmeradamente, con elegancia ciudadana Bien rasurada su cara Su bigote enhiesto y su pelo abundante, eran blancos.

—Buen día, Marcos —dijo, ya en el medio de la habitación casi cerrándole el paso. Perdona, te he estado oyendo. No se le ponen puertas al campo ..

—Buen día, patrón— respondió el interpelado, tratando de suavizar su voz en lo posible. Puertas no, don Esteban, pero si alambraos...

—De que valen. Los potros jóvenes y fogosos los bandean de salto

—Se le suben dos o tres hilos don Esteban...

—Será inútil Marcos Dejá que Cecilia se case con Gabriel

A don Marcos con la indignación se le escaparon dos o tres hebras del respeto

—Y tan luego usted. don Esteban de Martínez. que me formó en la ciega obediencia Usted ..

—No sigas Marcos Es verdad pero empiezo a estar aburrido de a disciplina Mirá después cuando estés más calmado, hablaremos de esto Vamos a recorrer el campo Saca el auto

Entretanto. Cecilia corría en dirección a la casa de los dueños de "Los Rosales", suntuosa mansión digna de una gran avenida de la capital Muy familiarizada sin duda se entró sin llamar buscando a su amiga, que halló en una piecita de estudio, contigua a su dormitorio. Enriqueta se echó en sus brazos llorando Era una bella joven de cabellos rubios, de aspecto delicado.

—No he podido dormir anoche. Cuando me vencía el cansancio, me atacaban horrorosas pesadillas...

—¿Comiste langosta?...— empezó a decir en broma Cecilia.

—No te burles... Mamá me repitió anoche que no me dejarían de ningún modo, casarme con el doctor Iglesias... ¡Y yo lo quiero, Cecilia!... ¡Lo quiero!...— añadió, rompiendo a llorar de nuevo, ruidosamente.

—¿Y qué tienen que decir de razonable contra tu elegido?

—¡Qué se yo!... Que es un bohemio. Que no atiende a su clientela. Que se pasa todo el día con el ojo en el microscopio cazando microbios. Que anda siempre barbudo, y muchas cosas por el estilo.

—Nada serio en total. Es un gran médico, un sabio. A tí te salvó la vida cuando tu última enfermedad. El especialista que vino de Montevideo aprobó, todas sus prescripciones. Si tú te revistes de carácter, acabarás casándote con él... ¡Rebélate!

—No puedo, Cecilia. No puedo. Yo respeto mucho a papá...

—Eres débil y no lo quieres bastante a tu novio.

—¿Qué no lo quiero? Lo adoro. Es dulce, tierno, fino, poeta. Mira que lindos versos me hizo, dijo sacando del seno un papelito arrugado, escrito con una letra menuda y pareja.

Cecilia leyó los versos con atención.

—Son sin duda muy bonitos —dijo—. Poeta. ¡Quién lo hubiera dicho! Gabriel no sabe hacerlos, aunque los canta en la guitarra, agregó como si hablara sola.

Enriqueta reaccionó, tildándose de egoísta:

—Es verdad que tú tienes el mismo problema.

—Sí, pero yo quiero a Gabriel y con él me casaré— dijo la morocha con gran decisión.

—Pero, ¿y tu padre?...

—Ya le he dicho que en mi corazón mando yo.

—¡Qué valiente eres, Cecilia!...

—Valiente no. Es que yo quiero a Gabriel.

—Y tienes carácter. Siempre lo tuviste. En el colegio eras la única que se le paraba a doña Presentación, la Directora,— replicó la desdichada Enriqueta. Dame un consejo. ¿Qué hago?

—Hija, consejo para tu caso no hay. Ejemplo sí. El mío.

—No puedo, Cecilia, no puedo. Tú conoces a papá...

—Y tú al mío, Enriqueta— respondió la amiga con algún fastidio en la voz. Ser o no ser. No quieres bastante a tu doctor... y

yo me despido, que allí viene tu madre y no quiero discutir con ella. Ya sabes que a mí no me quiere mucho...

La señora de Martínez, entró a la habitación. Cecilia, ya de pie, la saludó:

—Perdone usted doña Pura... Ya me iba. En casa tengo todo por hacer.

Doña Pura no hizo nada para detenerla. Apenas se hubo alejado interpeló a su hija.

—¿Qué vino a hacer ésta?... Supongo que no le habrás contado nada de tus caprichos.

—No, mamá— respondió su hija, ruborizándose al mentir. Yo la llamé para convencerla que no debe contrariar a su padre, en eso de su noviazgo con Gabriel González...

—¡Hum!...— gruñó doña Pura. ¡Allá ellos! Y empezó una larga letanía sobre lo que llamaba el capricho de Enriqueta, hasta que ésta se retiró llorando copiosamente, a su habitación.

....

Don Marcos, más irritado cada vez con su hija, prohibió a Gabriel pisar la estancia "Los Rosales" y llegó a no permitir que Cecilia se alejara sola. Todo, a pesar de los suaves consejos de su patrón y amigo.

Una mañana se encontró sobre su mesa una lacónica carta.

> *Me voy En mi corazón, ya te lo dije, mando yo. Me voy donde tía Marcela, ella me servirá de madre. Allí espero tu permiso. Si no me lo dás, me casaré sin él. La ley me da medios...*

—¡La ley!... ¡La ley! Valiente sinvergüenza es la ley, que permite a los hijos semejante desacato— vociferaba paseándose violentamente por la habitación. ¡Permiso!... ¡Permiso!... Rebenque, es lo que te voy a dar si te casas. A vos y a la cochina de Marcela...... Siempre fué ésta una retobada. A ella sale Cecilia.

Después de ese día cayó en un profundo mutismo. Adoraba a su hija. La necesitaba también, puesto que ella, además de ser su brazo derecho en la oficina, lo cuidó siempre con mucho amor "Emperrado", no atendía la solicitud del señor de Martínez, que procuraba consolarlo y convencerlo de aquello; de que no se ponen puertas al campo.

En su casa, con respecto a Enriqueta las cosas no habían variado. Doña Pura en sus trece. Enriqueta inconsolable, repitiendo a solas los versos de su amado. Los que mostró a Cecilia y otros que recibió nuevos, a pesar de la vigilancia de su madre.

El doctor Iglesias, apartaba el ojo del microscopio para atender su asunto sentimental, pero tropezaba con la timidez de la hija y la férrea voluntad de la madre.

Las escenas como la que siguió a la visita de Cecilia, se repetían:

—¿Todavía *estás pensando en tu médico?*— provocaba doña Pura.

—Sí mamá, no puedo evitarlo— respondía gimoteando Enriqueta.

La madre soltaba el espiche a su sermón enojoso y repetido, más o menos al mismo tenor. Un día introdujo una variante:

—Ahí está don Martín Flores, el dueño de la Estancia del Paraíso, todo un gentleman, riquísimo, que se muere por tí.

—¿Con ese viejo? .. Eso sí que no— le respondió con inusitada energía, Enriqueta. No me casaré con Iglesias, pero con ese jamás!...

Es lo que buscaba la marrullera doña Pura. Que se resignara a olvidar al médico. Empero, durante una sobremesa, después de la cena, hablaron don Esteban y su mujer.

—¿Persiste la muchacha?— interrogó don Esteban.

—Sí, Martínez, pero acabará por obedecer...

—"No se ponen puertas al campo"— musitó el dueño de casa, como siguiendo un pensamiento anterior...

—¿Querrías decir, que nuestra hija podría hacer las de Cecilia?— *interrogó tímidamente, asombrada, doña Pura.*

—Eso no, estoy seguro que nuestra hija acabará siguiendo nuestra imposición. Como lo hicieron sus hermanas mayores...

—¡Y bien felices que son!, Martínez...

—¿Felices?... Tal vez tengo mis dudas, pero ahora no es el caso. Haz el bien de llamar a Enriqueta.

Esta llegó temblando. Su padre no le había dicho hasta el presente ni una sola palabra. Sentía que ante él, iba a desmoronarse del todo, su débil resistencia. Verse obligada a prometer segura obediencia. Quizás le hablara de aquel odioso Martín Flores. Apenas entró, le preguntó su padre:

—Dime con franqueza. ¿Tú estás segura de querer al doctor Pedro Iglesias?...

Algo, instintivamente, notó Enriqueta en el tono de la voz del señor de Martínez, y atrevidamente respondió:

—¡Con toda mi alma, papá!...

Don Esteban, tomándose la barba, gesto de meditación habitual en él cuando estaba muy tranquilo, le respondió:

—¡Bien, mi hijita!... Escríbele diciéndole que yo consiento en esos amores.

Enriqueta saltó al cuello de su padre, besándolo con trasporte. Luego hizo lo mismo con su madre, que se mantuvo un poco tiesa.

—Ahora, vete a tu cuarto— dijo con severidad, de Martínez, para ocultar sin duda a su vista, un lagrimón a punto de rodar por su bien afeitada mejilla.

Enriqueta lo hizo, corriendo, para ir a llorar a gusto sobre su lecho. Esta vez de inefable alegría.

....

—¿Tú, Esteban?...— interrogó en el pináculo de la sorpresa doña Pura.

—Sí, yo— respondió suavemente don Esteban... Yo que estoy harto de mandar, de que me obedezca todo el mundo sin chistar. Yo que he tenido como normas de la vida, la obediencia, la disciplina férrea, el respeto en todas sus formas, que he exigido todo eso para mí, hoy casi viejo te repito que no se le pueden poner barreras al campo, ni aún son poderosos a impedir el paso a la vida, como creía ese pobre Marcos, antes que se le fuera Cecilia, los alambrados de muchos hilos, aunque los alternemos con alambres de púa. Es así mi vieja.

—Obedecer a los padres fué siempre religión en nuestras familias. Los padres saben lo que les conviene a los hijos...

—Es cierto lo primero, por eso te casaste tú conmigo. Yo lo hice por amor. Tú, por obedecerles.

—¿Y no hemos sido todos bien felices?

—No, Pura...

—¿Es posible que tú me digas eso, Esteban?— replicó la señora a punto de llorar. ¿Qué me puedes reprochar?...

—Eso mismo. No tenerte nada que reprochar. Nunca. Ni un gesto de rebeldía, aún cuando yo no tenía razón. Humilde, sumisa, obe-

diente. Demasiado. Todos, demasiado obedientes. Tú nunca me quisiste como yo lo hubiera deseado.

—Pero nadie puede quererse más que nosotros, Esteban...

—Ahora que somos dos viejos, dos amigos, pero nunca, cuando jóvenes, te tuve como lo hubiera deseado. No obediente, amante. No nos acompaña el recuerdo, Pura. Muchas veces recorro hacia atrás todo el camino de nuestras vidas, y no hay en él un sólo episodio que nos haga estremecer aún, al besarnos. Nunca en ninguno de ellos triunfó el amor. Obediencia, sumisión. Dulce fuiste siempre, pero como entregada a una especie de fatalismo, de imposición, de creencias, de prejuicios en fin... Es más, ninguno de mis hijos, hasta esta noche Enriqueta, me ha besado con trasporte. Con el alma. Si vivo mucho, ese será un punto de referencia en mi vejez! ¡La noche que me besó Enriqueta!... De tí, el recuerdo más vivo que tengo, son las lágrimas que a raudales derramaste el día de nuestra boda. ¡Aún cuando quedamos solos!... Antes no me dolían. Mandaba. Ahora estoy harto de ese pasado de imposición.

Doña Pura se abrazó a él, llorando suavemente. Lo besó con amor, con infinito amor.

—Nadie puede querer más de lo que yo a tí te quiero...

—Es verdad, Pura. Lo sé. Pero nos falta la referencia de otros besos de juventud. Nos falta el recuerdo, para vibrar de emoción. Enriqueta más puro, Cecilia más empañado por la terquedad de Marcos, tendrán de por vida ese recuerdo. Muchos otros recuerdos, que las acompañarán aunque aquella la vida como siempre, se cobra. La vida conduce, Pura. No se le ponen puertas al campo y si se alambra, felices de los que que supieron saltar sobre él... para vivir.

....

Han pasado algunos años. Don Marcos, a pesar de la prédica de su patrón, que no quiso imponerse, no asistió al casamiento de Cecilia, que tuvo lugar en el Juzgado del pueblo, pero él fué, quien en el mismo sitio, inscribió a su primer nieto, Marquitos González y Santillana. Insistió mucho para que quedara bien claro este segundo apellido. Gabriel es hoy el mayordomo de "Los Rosales". Don Marcos tiene bastante que hacer con sus cinco nietos, que corretean y ensucian por el parque inglés, sin que nadie se tome la molestia de reprimirlos, en cuanto no hacen una muy gorda. Nadie reconocería

en el pulcro mayordomo, que es Gabriel, al gauchito de la carreta, definitivamente jubilada. Lee y escribe con toda corrección. Su maestra Cecilia, que le ha enseñado muchas cosas, está orgullosa de su discípulo.

La boda de Enriqueta se celebró con gran pompa en la estancia. Día memorable en "Los Rosales". ¡Hasta carreras cuadreras hubo! El paisanaje no salía de su asombro.

El doctor Iglesias dirige la estancia con singular tino. Esto no es obra de Enriqueta dedicada a darle hijos y a cuidarlos, aunque, por consejo de Cecilia, no descuida su persona. Anda mejor afeitado que su suegro. La obra fué de éste. No impuso el repudio del microscopio, le compró uno mejor, más potente, le regaló su gran biblioteca agraria, le planteó casos de ciencia rural y Perico entró, sin darse cuenta al "corralito de ramas". Ya lleva escritos, éste, dos libros de ciencia agraria, donde la teoría del sabio se une con la práctica del estanciero.

Don Esteban suele tomar a su mujer del brazo y mientras pasean le repite al oído:

—¡Ves, Pura! "La vida conduce".

AGUSTIN M. SMITH.

Variedades

Todas las manchas de café, chocolate, té y fruta desaparecen si se les hecha agua hirviendo antes de lavar la prenda.

Las moscas no depositan sus huevos en el estiércol de caballo.

De los nudos situados cerca del suelo de las plantas de maíz salen nuevas raíces que penetran en el terreno, y especialmente en algunas variedades se desarrollan nuevos brotes (macollos), que pueden llegar a construir tallos con espigas.

Agencias de Seguros contra Granizo

El Banco tiene Agentes en todo el País

Señor agricultor: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará todos los datos que necesite y le llenará la solicitud de seguro:

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión.—Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Tala.—Abel M. Barnech.
Pando.—Juan Jorge Barnech.
San Antonio.—José L. Brignone.
Piedra de Afilar.—Mariano Guillén (hijo).
Canelones.—Carlos Dotta.
Sauce.—Santiago Dopazo López.
Canelones.—Nicolás González.
San Bautista.—Pedro Marabotto.
Canelones. — Luís A. Mathón.
Castellanos. — Santiago Martínez Costa.
Santa Lucía.—Gregorio Perdomo.
Tala.—Edmundo Rosso.
San Ramón.—Juan J. Rodríguez.
Santa Rosa.—Viera y Curbelo.
Paso de Pache.—Florencio Lavaorello.
Tapia.—Santiago Prandi.
Migues. — Pichuaga y Basaístegui.
Totoral del Sauce.—Gabino Hernández (hijo).
Santa Lucía.—Baris, González.
Pando. — Molinari y Cía.
Canelón Chico.—Juan Rapetti.
Francisco Soca.—Raymundo Blanco.
Piedra Sola — San Jacinto.—José Mato Diverio.
La Paz.—Gregorio Barreto García.
Cerrillos.—Eduardo Bautista Chiesa.
Las Piedras.—Luis Nabón.
Montes.—Santiago Regueiro.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo.—Julio A. Pose.
Fraylc Muerto.—Gallo Hno.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo.—J. J. Cervetti Vachin.
Miguelete y San Juan. — Juan Carlos González.
Cerro de las Armas.—Enrique Arricar.
Rosario.—Suc. de H. Esteban Fulca.
Colonia Suiza.—Ackermann y Kuster Hnos.
Nueva Palmira. — Juan P. Bachini.
Nueva Palmira.—Clodomiro Castillos e Hijos.
Juan L. Lacaze. — Camilo Santín Carballo.
Puntas de San Juan. — Amador A. de Castro.
Ombúes de Lavalle. — Juan E. Long.
Conchillas. — Evans y Cía.
Tarariras. — Enrique Gironés (hijo).
Colonia.— Sebastián Harreguy (hijo).

Artilleros.—Enrique J. Long.
Colonia.—Mendez y Oroná.
Carmelo.—Mortalena Hnos.
Estanzuela.—Magín Martínez Florez.
Cufré.—Menéndez Clara y Cía.
Carmelo.—Sindicato Agrícola Ideal.
Puntas del Chileno. — Andrés S. Bianchi.
Colonia Suiza.—Florismán H. Barreto.
San Juan.—Santiago Martínez Florez.
Rosario. — Elías Urcullú Urriticochea.
Costa del Rosario.—Américo P. Esquibel.
Colonia "Agraciada".—Banco Hipotecario.
Tarariras.—Guillermo Greising S. C.
Riachuelo—Bertín Hnos.
San Juan P. del Hospital. — Antonio Landechea.
Colonia Valdense.—Augusto Revel.
Nueva Palmira.—Julio V. Bogliacino.
Nueva Helvecia.—Guillermo Greising S. C.
Rosario.—Alfredo Tort.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Sarandí del Yí.—Carlos E. Alvariza.
Durazno.—Nogueira y Anchieri
Pueblo del Carmen. — Manuel F. Santiago.
Yí.—Andrade y Rodríguez.
Colonia "La Palma". — Banco Hipotecario.
Colonia Rossell Rius.—Primitivo Sastre.

DEPARTAMENTO DE FLORES

San Gregorio.—Ismael U Iribarren.
Trinidad. — Jacinto Etcheverry del Pino.

Arroyo Grande.—Antonio Triay Florit.
Arroyo Grande.—Eduardo G. Fernández.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Costa de Chamizo 2.a Sec. Jud — Mamerto Camejo.
Pintado.—Salustiano Dotta Trezza.
Casupá.—Juan G. Etchetto.
Sarandí.—Freire y Molina.
Puntas de Maciel. — Demetrio A. Rodríguez.
Cardal.—Leonardo N. Fallache.
Casupá.—Francisco Guerra.
Goñi.—Isidro F. Garmendia.
Reboledo.—Pedro Irigoin.
La Cruz.—Pérez Hnos.
Florida.—Armando M Tubino.
Isla Mala.—Pedro Vidart (hijo).
Palermo.—Pastorini y Cía.
Florida.—Viuda Pérez de Galain y Galain.
Sarandí.—Viuda e Hijos de A. Acerenza.
Isla Mala.—Carlos Marinoni.
Colonia "Francia".—Banco Hipotecario.
Colonia "Sánchez".—Banco Hipotecario.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Estación Solís. — Guzmán R. González.
José Pedro Varela.—Olegario Martínez Alvariza.
Pueblo Solís. — Salsamendi Hnos.
Minas.—Angel Ugarte.
Gaetán.—J Valls Fernández.
Estación Ortiz. — Lorenzo Castro (hijo).
Mariscala.—Domingo A. Méndez.
Kilómetro 96. — Vía Minas.—Pilar Martínez Belaunzarán.
Valle del Solís.—Ernesto Soampini Ferraro.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado.—Pascual Gattás.
Pan de Azúcar.—Juan Blois.
San Carlos.—Alcides S. Nocetti.
Garzón.—Leopoldo R. Lazo.
Aiguá.—Martínez y Alvariza.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Rincón del Cerro.—Aníbal Aguirrezabala.
Paso Calpino.—Edio C. Darriulat.
Rincón del Cerro.—Trujillo Hnos.
Piedras Blancas.—*Juan A. Repetto.*
Camino Mendoza esq. Osvaldo Martínez.—José R. De Armas.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú.—*Pagani y Pena.*
Paysandú.—E[illegible]ll. Letamendia y Cía.
Colonia "19 de Abril".—*Banco Hipotecario.*
Quebracho.—Marsicovetre y Morganti.
Paysandú.—Julio E. Rivero.
Guichón.—Niell y Cía.
Quebracho.—Gervasio G. Lorenzo.
Colonia "Las Delicias".—Banco Hipotecario.
Colonia "Diana".—Banco Hipotecario.
Colonia "Paysandú".—Banco Hipotecario.
Rincón Chico.—Eduardo Brito.
Parada Esperanza.—*Angel Perroni.*
Guichón.—Artigas y Cía.
Paysandú.—Neri Merello.
Estación Piedra Sola. — Genaro Russi.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Menafra.—Alfonso Bartaburu.
Young.—Marroni, Zugasti y Cía.
Fray Bentos.—Manuel F. Zeballos.
San Javier.—Manuel Dieguez Massey.
Colonia "Río Negro".—Banco Hipotecario.
Colonia "Inglaterra".—Banco Hipotecario.
Estación Merinos.—Luis López de Haro.
Las Flores.—*Lorenzo Tassano y Cía. Ltda.*

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha.—Julián Redín.
Castillos.—Venancio Lujambio y Cía.
Lascano.—Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto.—Mauriti Amaro.
Salto.—Bernardo Tenca.
Colonias "Salto" y "Artigas". — Banco Hipotecario.
Estación Palomas. — Pedro Luis *Maldini.*

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Arroyo Llano.—Ricardo González.
Rincón de Mauricio. — José María Ordeig.
Rincón del Pino. — Abel y Adolfo Pérez.
San José.—Andrés Ruiz (hijo).
Puntas de Gregorio.—Conrado Sánchez.
San José. — Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier. — Tomás A. Haller.
Rincón del Pino. — Pedro Pablo Rappetti.
Rodríguez. — *Sociedad Molino Nacional Ltda.*
Libertad. — Antonio Triay Florit.

Paso del Carretón. — José María Cerdeña.
Chamizo. — Aguirre Hnos.
Puntas de Valdez. — Juan Esteban Benzano.
Rincón de Albano. — Casimiro Cabeza Posse.
Mahoma y Cerros de San José.— Atahualpa González.
Colonia "Italia". — Banco Hipotecario.
Sauce, 6.a Sección. — Celiar López Sierra.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Palmitas. - - Beau y Gobbi.
Egaña.—Capandeguy y Cía.
Dolores.—Viuda. e hijos de Manuel S. Casassa.
Cañada Paraguaya. — Rosendo J. Gentili.
Monzon.—Daniel T. Campelo.
Cardona.—José Ignacio Gallo.
Mercedes.—Luis Köster.
Dolores.—Liga Agraria Dolores.
Drabble.—Abelardo Varela y Cía.
Agraciada.—Santiago Turienzo.
Colonia Concordia.— Juan y José Pessi.
Dolores.— José María Mañé.
San Martín. — Blanco y Cía.
Cañada de Nieto.—Juan D. Rostan.
Dolores.—Tornaría y Ruiz.
Santa Catalina.—Salvador H. Viola.
Santa Catalina.—Alfonso T. Green.
Colonia "Larrañaga".—Banco Hipotecario.
Colonia "La Concordia". — Banco Hipotecario.
Villa Soriano.—Mario H. Tosoni.
Agraciada.—Cócaro Hnos.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó.—Arturo Romay.
Paso de los Toros.—Juan P. Callaba.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres. — Marcelino Torres España.

Como conservar el filo de los cuchillos

Siempre que se afile un cuchillo, téngase la precaución de hacerlo en un solo sentido, pues el movimiento de vaivén o sea de arriba abajo y abajo arriba, estropea por completo el filo.

Para sacar una mancha, úsese jugo de limón, restregándolo con un corcho. Frótese luego con un trapo suave de lana; de resistir aún la mancha, repítase la operación.

No recomendamos el uso de polvos a base de esmeril ni ladrillo, porqué éste raya el acero y a más de desgastar la hoja considerablemente, los deja rayados y nunca pulidos como nuevos. Cuando hayan de guardarse cuchillos que no han de usarse durante algún tiempo, úntense de vaselina, envolviéndolos bien en papel parafinado.

Agentes Generales en campaña

Los servicios del Banco de Seguros pueden obtenerse en cualquier punto del país

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas.—Rogelio Robatto.
Bella Unión.—Umberto Porta.
Estación Cabellos.— *José Ma. Berreta.*
Tomás Gomensoro.—Lucio E. Tou-n.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones.—Luis A. Mathon.
Estación Montes. — Santiago Reguero.
La Paz.—G. Barreto García.
Las Piedras.—Luis Nabón.
Migues.—Pichuaga y Basaistegui.
Pando.—Juan J. Barnech.
Pueblo Sora.—Vda. de J. Gueicamburú e hijos.
San Antonio.—José L. Brignone.
San Bautista.—*Pedro Marabotto.*
Santa Lucía.—Julio A. Besio.
Santa Rosa.—Viera y Curbelo.
San Ramón.—Juan J.. *Rodríguez.*
Sauce.—Santiago Dopazo López.
San Jacinto.—José Mato Diverio.
Tala.—Abel M. Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Frayle Muerto.—Gallo Hnos.
Melo.—Julio A. Pose. .
Río Branco.—Cassal y Cía.
Tupambaé.—Daniel López.
Buena Vista.—Paiva y Cía.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo.—Juan J. Cervetti Vachin.
Colonia.—Méndez y Oroná.
Colonia Valdense.—(Esta Agencia, fué suprimida).
Conchillas.—Evans y Cía.
Estanzuela.—Magín Martínez Flores.
Juan L. Lacaze.— Camilo Santín Carballo.
Nueva Helvecia.—Guillermo Greising S. C.
Nueva Palmira.—Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle.—Juan E. Long.
Rosario.—Alfredo Tort.
Tarariras.—Enrique Gironés (hijo).
Puntas de San Juan.—(A designarse).

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno.—Nogueira y Anchieri.
Pueblo del Carmen.— Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí.—*Carlos E. Alvariza.*
Cerro Chato. — Valentín R. Santiago.
Blanquillo.—Dionisio Vega.
San Jorge.—Juan B. Aguirre.
La Paloma.—Hilario Abella Taladriz.
Est. Molles.—Rogelio Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande.—Eduardo G. Fernández.
San Gregorio.—Ismael U. Iribarren.
Trinidad.—Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal.—L. N. Fallache.
Casupá.—Francisco Guerra.
Cerro Colorado.—Cauen, Salvador y Cía.
Estación Goñi.—Isidro Garmendia.
Est. Pintado.—S. Dotta Trezza.
Florida.—Armando M. Tubino.
La Cruz.—Pérez Hnos.
Fray Marcos.—Pedro de León.
Isla Mala.—Pedro Vidart (hijo).
Sarandí.—Freire y Molina.
25 de Agosto.—Juan Bonino Gallo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela.—Olegario Martínez Alvariza.
José Batlle y Ordóñez.—J. Ricagni e hijos y Cía.
Mariscala.—Domingo A. Méndez.
Minas.—Angel Ugarte.
Piraraja.—Rodríguez Hnos. y Cía.
Solís.—Salsamendi Hnos.
Zapicán.—Carmelo Perna.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá.—Oscar Marchetti.
Maldonado.—Pascual Gattás.
Pan de Azúcar.—Juan Blois.
San Carlos.—Alcides S. Nocetti.
Piriápolis.—Elbio Goicochea.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol. — Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas.—Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro.—Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Guichón.—Niell y Cía.
Paysandú.—Neri Marello.
Piedra Sola.—Genaro Russi.
Quebracho.—Gervasio G. Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos.— Venancio Lujambio y Cía.
Cebollatí.—Juan B. Izaguirre.
Chuy.—Gastón Arimon.
Lascano.—Pedro Miraballes.
Rocha.—Julián Redín.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos.—Manuel F. Zeballos.
Merinos.—Luis López de Haro.
Young.—Marroni, Zugasti y Cía.
San Javier.—Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Amarillo.—Constante García.
Moirones.—Oscar Yordi.
Minas de Corrales. — Arturo Grau-Rossell.
Tranqueras.—Juan E. Kauche.
Rivera.—Luis Cazeres (hijo).
Vichadero.—Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Belén.—Antenor Golçalvez.
Salto.—Mauriti Amaro.
Sopas.—Pedro C. Teixeira.
Palomas.—Pedro L. Maldini.



DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Ecilda Paullier.—Tomas Haller.
Estación Rodríguez.—Sociedad Molino Nacional Ltda.
Libertad.—Antonio Friay Florit.
San José.—Atilio M. Zugasti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agraciada.—Cócaro Hnos.
Ulaba.
Cañada Nieto.—Juan D. Rostán.
Cardona.—José L. Gallo.
Dolores.—Viuda e hijos de Manuel S. Casassa.
Drabble.—A. Varela y Cía.
Mercedes.—Luis Koster.
Palmita. — Beau y Gobbi.
Santa Catalina.—Tomas Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Achar.—César S. Gutiérrez.
Paso de los Toros.—Angel Cavaignac.
Paso de los Toros.—Juan P. Callaba.
San Gregorio de Polanco. — Gumersindo Rodríguez Hnos.
Tacuarembó.—Arturo Romay.
Tambores.—Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Santa Clara.—R. Fernández Amejeiras.
Treinta y Tres.—Marcelino Torres España.
Vergara.—Cándido H. Fabeiro.

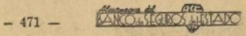
Variedades

Existen varios métodos para conservar las flores ya cortadas: ponga en el agua que contiene el florero uno o varios terrones de azúcar, e ponga los tallos de las flores que ya están por marchitarse en una mezcla de agua y alcohol.

El termómetro Fahrenheit está graduado del 0 al 212. El centígrado del 0 al 100. El 0 del centígrado corresponde al 32 del Fahrenheit y es el punto de congelación del agua y el 100 del centígrado corresponde al 212 del Fahrenheit, o sea la temperatura de ebullición del agua al nivel del mar.

Cada grano de semilla fiscalizada produce una planta de semilla sana y vigorosa. Usted debe conocer perfectamente "el origen" de la semilla que adquiere: lo contrario implica atentar deliberadamente contra sus propios intereses.

Si el abrojo ha semillado no basta sólo cortarlo: es necesario destruir por el fuego la semilla, para evitar que más tarde germine.



Nómina del Cuerpo Médico del Banco de Seguros del Estado

Consultorio Central

Médicos de Turno

Dres. Jaime Nin y Silva, Héctor Bosch, Héctor Risso.
Practicante: Sr. Enzo Ferrando Curbelo.

Traumatología y Recuperación Funcional

Dres. José Luis Bado y Domingo Vázquez Rolfi.

Dispensario del Cerro

Dr. Evandro Toscano.

Asistencia Domiciliaria y Hospitalaria

Dr. Vicente Basagoity.

Médico Accidentes del Trabajo

Dr. José Iglesias Castellanos.

Médico Suplente

Dr. Edison Piaggio Castro.

Especialistas

Rayos X y Electricidad Médica

Dr. Pedro Hormaeche.
Oculista: Dr. Carlos M. Berro.
Oído, Nariz y Garganta: Dr. Jaime Giannetto.
Piel: Dr. Bartolomé Vignale.

Dispensario "Rincón del Bonete"

Dr. Gustavo J. Orosa.

Médicos de Radio

Paso del Molino: Dr. Alfredo Méndez.
Unión, Maroñas y Malvín: Drs. Guillermo Sicardi, Alberto Quesada y Francisco Rocca.
Sayago: Dr. Tabaré Regules.
Colón: Dr. Valentín Alvarez.

Dres. Dewet Barbato, Luis D'Ottone, Guillermo Nin Lavalleja, Valentín Sánchez, Carlos Belliure y Luis A. Ruiz Suárez.

Médicos en el Interior del País

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez y Juan Molina Muñoz.
Bella Unión: Romeo Bianchi y Onofre Dauceral.
Tomás Gomensoro: Alcides Curbelo Urroz.
Cabellos: *Horacio Tolosa.*

CANELONES

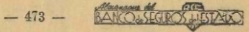
Canelones: Dres. Cristóbal Cendan, Mario Icasuriaga y José C. Vercesi.
Cazot: Ernesto R. Riveiro.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari y Juan T. González.
La Paz: Juan C. Pontet y Emilio Rainusso.
Las Piedras: Juan A. Bustillo, Armando Rubbo, Mario C. Pareja Piñeyro y J. A. Valentini Guerra.
Miguez: Andrés B. Pérez.
Pando: Basilio Pozzi Minvielle, Héctor Peluffo, José A. Aguerre Escardó y Baudilio Martínez Facelli.
San Antonio: Angel Leira.
San Butista: Ernesto R. Riveiro.
San Jacinto: Nicolás Gagliardini y Alejandro Piovene.
San Ramón: *Enrique Calviño Basso, Roberto Salgueiro y José Bove Arteaga.*
Santa Lucía: Carlos A. Paganini y Luis A. Irazoqui.
Santa Rosa: Armando Peirano Scarpa.
Sauce: Pedro Repetto.
Soca: Pedro Magnoni Prevosti.
Tala: Angel González, José V. Ruibal, Juan Iruleguy y Luis de León.
Toledo Chico: Héctor Lieutier.
Empalme de Olmos: Juan C. Suárez.

CERRO LARGO

Aceguá: Mario P. Cabrera.
Caraguatá: Juan A. Borges Nicrosi.
Cinco Sauces: Juan A. Borges.
Frayle Muerto: Alfredo Alvarez Preve y Mario Montoro Guarch.
Río Branco: José L. Dubois Morató y Saul G. Arregui.
Melo: *Ramón Alvarez Silva, Alcides E. Lucas, José E. Murguía, Almerindo Barros, Juan D. Silva y Octavio Gutiérrez Díaz.*
Tupambaé: Mario L. Goyenola.

COLONIA

Carmelo: Hugo C. Loustau, Eduardo M. Irastorza, Isaías Ximénez, Juan C. Echeverria y Dante Rossi.
Colonia Valdense: Juan C. Rosell.
Conchillas: Juan A. Muchada.
Colonia: *Fernando Bassahún, Luis Casanello, Samuel Bertón y José M. Pereira Granotich.*



Colonia Miguelete: Gilberto Aguirre Vera.

Juan J. Lacaze: José M. Luaces y Manuel López Varela.

Martín Chico: Isaías Ximénez y Hugo C. Loustau.

Nueva Helvecia: Daniel Armand Ugón, Carlos A. Jourdan y Juan C. Savio.

Nueva Palmira: Juan J. Murguía y Juan B. Alaggia.

Ombúes de Lavalle: Horacio Carnelli y Angel Fortunato.

Rosario: Juan A. Goñi, Maximiliano Martínez Díez y Américo Agustoni.

Joaquín Suárez: Felipe A. Barrabino y José Iparraguerre.

Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.

DURAZNO

Pueblo del Carmen: Rodolfo de Angelis.

La Paloma: Adolfo Picún.

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Emilio Penza, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo y Alberto Escondeur.

San Jorge: Juan Percibal.

Sarandí del Yí: Pantaleón L. Astiazarán, Luis Gastaldi y Francisco D. Ríos.

FLORES

Trinidad: Carlos Bordes, Arturo Berhouet, Cipriano Goñi y Manuel Sánchez Etchevarría.

Arroyo Grande: Luis A. Alvariza.

FLORIDA

Cardal: Eduardo R. Isern.

Casupá: Ernesto Choca y Juan Rosas Irigoyen.

Cerro Colorado: Ricardo Charlone.

Florida: Francisco A. Gilmet, Oscar R. González, Juan C. Reynés, Artigas Rodríguez, Juan Guglielmetti y Juan M. Besil.

Fray Marcos: Floriano Correa.

Illescas: Angel Roselló Gómez.

Isla Mala: Guillermo R. Fuster.

La Cruz: Felipe Buffoni.

Sarandí Grande: Antonio A. Abad y Alfredo San Juan.

LAVALLEJA

J. Batlle y Ordóñez: Héctor Giannarelli y Armando Pignone.

Mariscala: Justo Cotro Olavarría y Fco. Isern.

Minas: Luis P. Gómez, Carlos J. Ladereche, Miguel Lampariello y Alcides Ricetto.

Pirarajá: Juan A. Pravia.

Solís de Mataojo: Andrés Delfino y Carlos Paradeda.

José P. Varela: Alberto Podestá Carnelli.

Zapicán: Rodolfo Ferrando.

MALDONADO

Aiguá: José V. Torielli.

La Sierra: Gaudencio R. Baronio.

Pan de Azúcar: Héctor Fontes.

Piriápolis: José Chifflet y Julio Goyen.
Maldonado: Ernesto Paravis, Antonio Tammaro, Elbio Rivero y Héctor Corleto Ambrosoni.
San Carlos: José T. Ascheri y José D. Mautone.

PAYSANDU

Algorta: Domingo Z. Calcagno.
Guichón: Rafael Pazos.
Paysandú: Víctor Grille Cendán, Manuel Bercianos, Alberto B. Langon, Leónidas Veruay y A. Roldan.
Quebracho: Raúl O. Martini.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Andrés Montaño, Alberico Salzar y Eduardo Levratto.
Merinos: Marino Souza Brazil.
Nuevo Berlín: Juan J. Piña Nebril.
Young: Carlos M. Fischer y Semirámides L. Zeballos.

RIVERA

Minas de Corrales: Norbertino Miranda.
Rivera: Miguel Aguerre Arteguy, Horacio Migliaro, Ruben Armand Ugón (Oculista) y Solón Verissimo.
Tranqueras: Juan B. Delleplane..
Vichadero: Arturo Paradeda.

ROCHA

Castillos: Aurelio Alvarez Caimi y Pedro E. Ferrer.
Cebollatí: Jorge S. Manzur
Lascano: Enrique M. Ipharraguerre y Roberto Introini.
"18 de Julio": Héctor Lucian Canzani.
Velázquez: Mario Sobrero
Rocha: Fernando de los Reyes Pena, Simón P. Oyenart y E. Luciani.

SALTO

Pueblo Belén: Onofre di Carlo.
Constitución: Oscar Arregui.
Colonia Lavalleja: Humberto Prinzo.
Salto: Carlos M. Maldini (Oculista) Carlos Bortagaray Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Gotardo Bianchi, Federico S. Umpiérrez y Belisario Castillo.
Sopas: Eduardo Rubio Cranwell.
Vera: Francisco Piegas Riet
Guaviyú de Arapey: Onofre Di Carlo.

SAN JOSE

Libertad: Gustavo Rivas Costa y Alfonso Guma.
Ecilda Paullier: César Rodríguez Bonavita.
Rodríguez: Julio A. Agorio.

San José: Andrés Chiozza, H. Valdez Olascoaga, Aquiles Ibargoyen y Pedro Costa Valles.
Mal Abrigo: Venancio Bálsamo.

SORIANO

Agraciada: Regino Fuentes Méndez.
Cardona: Julio A. Zavalla y José Olivera Ubíos.
Dolores: Alejandro Bardier, Silvestre Cardozo y Plinio Galdós.
Drabble: Jorge B. Lorenzotti.
Mercedes: Ricardo J. Braceras, Juan B. Cima, Enrique Costa Leonard y Salvador H. Milans.
Cañada Nieto: Jacobo Guelman.
Villa Soriano: Luis Moura.

TACUAREMBO

Tupambaé: Mario Lucas Goyenola.
Achar: Adolfo D. Uranga.
Curtina: Luis Balcells.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez y Valerio A. López.
Tacuarembó: Alberto Barragué, Justino Menéndez, Barsabás Ríos y Luis Larrobla Catalina.
San Gregorio de Polanco: Luis J. Dentone y Sergio C. Arbiza.
Tambores: Alipio Ferreira.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.

TREINTA Y TRES

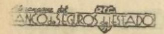
Cerro Chato: Ceibal Artigas y Orosmán Alvarez Conde.
Treinta y Tres: Licurgo Bulgarelli, Antonio Pereira Rodríguez, Mario H. Gaggero y Ortelio Méndez Techera.
Santa Clara de Olimar: Longino Guasque y Nepomuceno Saravia García.
Vergara: Raúl Filippini.

Gallináceas

El césped en el parque proporciona a las gallinas el alimento verde que necesitan, mientras está tierno, ya que cuando se seca no sirve para nada.

Las gallinas que continúan poniendo en otoño demuestran fuerza vital y casi todas son buenas reproductoras.

El huevo es uno de los alimentos más ricos en principios nutritivos que existen.



INDICE TEMATICO

Hacendados:

Cuando envien sus ganados a **Tablada**, asegúrenlos contra **muerte o machucamiento**

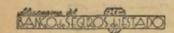
y serán resarcidos en sus daños

el Jefe de la Estación donde usted embarca, le dará amplios informes y le tomará el seguro

Banco de Seguros
del Estado




BANCO SEGUROS ESTADO


BANCO de SEGUROS del ESTADO







Fabricantes:

RAMON BARREIRA e HIJOS

Montevideo